

ALLERGENI

UOVA
e prodotti a base di uova

LATTE
e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

SEMI DI SESAMO
e prodotti a base di semi di sesamo

PESCE
e prodotti a base di pesce

FRUTTA A GUSCIO
mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile e i loro prodotti

ANIDRIDE SOLFOROSA
e solfiti

CEREALI
contenenti glutine

ARACHIDI
e prodotti a base di arachidi

SEDANO
e prodotti a base di sedano

LUPINI
e prodotti a base di lupini

CROSTACEI
e prodotti a base di crostacei

SOIA
e prodotti a base di soia

SENAPE
e prodotti a base di senape

MOLLUSCHI
e prodotti a base di molluschi

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 850/04)

* In assenza di prodotto fresco, sarà utilizzato prodotto surgelato di alta qualità.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si rivolga al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

I prezzi sono espressi in euro.
Coperto e servizio 3 euro per persona.

ALLERGENS

EGGS
and products thereof

MILK
and products thereof (including lactose)

SESAME SEEDS
and products thereof

FISH
and products thereof

NUTS
namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and products thereof

SULPHUR DIOXIDE
and sulphites

CEREALS
containing gluten

PEANUTS
and products thereof

CELERY
and products thereof

LUPIN
and products thereof

CRUSTACEANS
and products thereof

SOYBEANS
and products thereof

MUSTARD
and products thereof

MOLLUSCS
and products thereof

The fish served raw has been subjected to rapid slaughter (reg. CE 850/04)

* In the absence of fresh products, high quality frozen products will be used.

If you have any food allergy and/or intolerance, please ask our staff for information about the food and drinks we serve.

All prices are presented in euros.
Service charge 3 euros per person.

ALLERGÈNES

OEUFs
et produits à base d'oeufs

LAIT
et produits à base de lait

GRAINES DE SÉSAME
et produits à base de graines de sésame

POISSONS
et produits à base de poissons

FRUITS À COQUE
amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches et produits à base de ces fruits

ANHYDRIDE SULFUREUSE
et sulfites

CÉRÉALES
contenant du gluten

ARACHIDES
et produits à base d'arachides

CÉLERI
et produits à base de céleri

LUPIN
et produits à base de lupin

CRUSTACÉS
et produits à base de crustacés

SOJA
et produits à base de soja

MOUTARDE
et produits à base de moutarde

MOLLUSQUES
et produits à base de mollusques

Le poisson servi cru a été soumis à un abatement rapide (rég. CE 850/04)

* En l'absence de produit frais, on utilisera du produit surgelé de haute qualité.

En présence d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, adressez-vous à notre personnel qui vous fournira les informations adéquates sur nos menus et boissons.

Les prix des plats sont en Euro.
Couvert et service 3 euros par personne.



Ogni piatto è una cartolina dalla Riviera.

Un racconto di stagioni, radici e incontri tra terra e mare, cucinato con gratitudine verso chi coltiva, pesca e produce con rispetto.

Roberto Belgio

LE ZUPPE

Il sapore autentico delle stagioni

Minestrone alla Genovese		22	 
minestrone di verdura con pesto alla ligure			
La nostra Pasta & Fagioli		22	 



ANTIPASTI

Nel Cuore della Liguria

Cappon magro Autunnale		28	  
pesci*, molluschi* e crostacei* cotti a vapore con verdure e salsa verde			
SIGNATURE DISH			
Acciughe nostrane dorate		24	   
con maionese alle erbe dell'orto			
Tentacolo di polpo croccante		28	  
con cuore e spuma di carciofi e salsa al Nebbiolo			
Giardino di verdure autunnali		20	 
con salsa di vegetali e olio al dragoncello			
Capesante		26	
avvolte in guanciale di Sauris, con salsa di zucca Hokkaido, timo e pepe di Timut			
Insalata di salmone affumicato		26	
con cavolo romanesco, finocchi e salsa al mandarino			
Battuta di Fassona		22	
con insalata di carciofi e Parmigiano			
Prosciutto nero Calabrese & Focaccia 18.97		22	

PRIMI

Una Tradizione che parla al Futuro

Trofie del Golfo	 	24	 
con pesto, fagiolini e patate			
Linguine alle vongole veraci*	 	28	 
Calamarata del pescatore*		28	   
SIGNATURE DISH			
Spaghettone		24	 
con salsa di pomodoro Paglione e Toma brigasca			
Gnocchi di patate		28	 
con funghi porcini, mazzancolle, limone e piccole gocce di aglio nero			
Carnaroli		24	
con essenza di Parmigiano e tartufo nero pregiato			



SECONDI

Racconti di Gusto e Storia

Filetto di branzino alla ligure		30	 
pomodorini, patate, pinoli e basilico			
SIGNATURE DISH			
Fritto Imperiale		30	    
con maionese speziata			
Burger 18.97 Classico – Moderno		28	  
fassona, insalata, pomodoro, San Stè, composta di cipolla, cetrioli sott'aceto, salsa BBQ e patatine			
Baccalà		28	
con dolce salsa alle cipolle, funghi cardoncelli e pomodorini confit alle erbe			
Trancio di rombo		28	 
con coste passate in padella e salsa olandese all'aneto			
Filetto di manzo		36	
con funghi porcini e demi-glace alla maggiorana			
Coppa di maiale nero Calabrese	  	28	
con salsa dolce ai semi di senape e cavolfiore arrosto			
Il Nostro Pescato del giorno	  	13/hg	

Each dish is a Postcard from The Riviera.

A Tale of seasons, roots and encounters between land and sea, cooked with gratitude for those who farm, fish and produce with respect.

Robert Delgasi

SEASONAL SOUPS

The Authentic Taste of the Seasons

Genoese Minestrone <i>hearty vegetable soup with Ligurian basil pesto</i>		22	 
Traditional Pasta & Fagioli		22	 



STARTERS

In the heart of Liguria

Cappon magro Autunnale <i>steamed fish*, shellfish* and crustaceans* with seasonal vegetables and traditional green sauce</i> SIGNATURE DISH		28	     
Golden Local Anchovies <i>with fragrant garden herb mayonnaise</i>		24	   
Crisp Octopus Tentacle <i>with artichoke heart, artichoke foam and Nebbiolo wine sauce</i>		28	  
Autumn Vegetable Garden <i>with a delicate vegetable emulsion and tarragon-infused oil</i>		20	 
Scallops <i>enveloped in Sauris Guanciale with Hokkaido pumpkin velouté, thyme and Timut pepper</i>		26	
Smoked Salmon Salad <i>with Romanesco florets, crisp fennel and mandarin-infused sauce</i>		26	
Fassona Beef Tartare <i>with artichoke salad and shavings of Parmigiano</i>		22	
Calabrian Black Ham & Focaccia 18.97		22	

FIRST COURSES

A Tradition that speaks to the Future

Trofie del Golfo <i>with pesto, green beans and potatoes</i>	 	24	 
Linguine with Clams*	 	28	 
Calamarata del pescatore* SIGNATURE DISH		28	   
Spaghettone <i>with Paglione tomato sauce and Toma Brigasca cheese</i>		24	 
Potato Gnocchi <i>with porcini mushrooms, mazzancolle prawns, lemon zest and pearls of black garlic</i>		28	 
Carnaroli <i>with Parmigiano essence and fine black truffle</i>		24	



MAIN DISHES

A Tale of Taste and History

Ligurian-Style Sea Bass Fillet <i>with cherry tomatoes, potatoes, pine nuts and basil</i> SIGNATURE DISH		30	 
Fritto Imperiale <i>with spiced mayonnaise</i>		30	    
Burger 18.97 Classico – Moderno <i>crafted with Fassona beef, San Stè cheese, caramelised onion compote, pickled cucumbers, lettuce, tomato, BBQ sauce and golden fries</i>		28	  
Codfish <i>with sweet onion sauce, cardoncelli mushrooms and herb-infused confit cherry tomatoes</i>		28	
Turbot Fillet <i>with sautéed chard and dill hollandaise sauce</i>		28	 
Beef Fillet <i>with porcini mushrooms and a marjoram-infused demi-glaze</i>		36	
Calabrian Black Pork Coppa <i>with a sweet mustard seed glaze and roasted cauliflower</i>		28	  
Our Catch of the Day		13/hg	  

Chaque plat est un portrait de la Riviera.

Un récit de saison, de racines et de rencontres entre la terre et la mer, cuisiné avec gratitude envers ceux qui cultivent, pêchent et produisent avec respect.

SÉLECTION DE SOUPES

La saveur authentique des saisons

La Genovese soupe de légumes avec pesto ligure		22	 
La nostra Pasta & Fagioli		22	 

Robert Belgisi

ENTRÉES

Au Cœur de la Ligurie



Cappon magro d'automne <i>poissons*, mollusques* et crustacés* vapeur avec légumes et sauce verte</i> SIGNATURE DISH		28	     
Anchois locaux dorés avec mayonnaise aux herbes du potager		24	   
Tentacule de poulpe croustillant avec cœur et mousse d'artichaut, sauce au Nebbiolo		28	  
Jardin de légumes d'automne <i>avec sauce de légumes et huile à l'estragon</i>		20	 
Saint-Jacques <i>enveloppé de guanciale de Sauris avec velouté de potiron Hokkaido, thym et poivre Timut</i>		26	
Salade de saumon fumé <i>avec chou romanesco, fenouil croquant et émulsion de mandarine</i>		26	
Tartare de Fassona avec salade d'artichauts et Parmesan		22	
Jambon noir Calabrais & focaccia 18.97		22	

HORS D'OEUVRE

Une Tradition qui parle d'avenir

Trofie du Golfe <i>avec pesto, haricots verts et pommes de terre</i>	 	24	 
Linguine aux palourdes*	 	28	 
Calamarata du pêcheur SIGNATURE DISH		28	   
Spaghettonne <i>avec sauce de tomate Paglione et Toma brigasca affiné</i>		24	 
Gnocchi avec cèpes, crevettes mazzancolle, zestes de citron et perles d'ail noir		28	 
Carnaroli avec essence de Parmigiano et truffe noire précieuse		24	



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Conte de goût et d'histoire

Filet de bar à la ligure <i>avec tomates cerises, pommes de terre, pignons et basilic</i> SIGNATURE DISH		30	 
Fritto Imperiale avec mayonnaise épicée		30	    
Burger 18.97 Classique – Moderne <i>fassona, salade, tomate, fromage San Stè, compote d'oignons, cornichons, sauce BBQ et frites</i>		28	  
Baccalà avec sauce douce aux oignons, pleurotes de cardoncelle et tomates cerises confites aux herbes		28	
Pavé de turbot avec bettes sautées et sauce hollandaise à l'aneth		28	 
Filet de bœuf avec cèpes et demi-glace à la marjolaine		36	
Coppa de porc noir calabrais <i>avec sauce douce aux graines de moutarde et chou-fleur rôti</i>		28	  
Notre pêche du jour		13/hg	  