

Menù à la Carte

MENÙ BIMBI

Pennette al ragù bolognese (1/3/5/13) € 16
Pennette Bolognese style

Farfalline al pesto di basilico (1/3/5/8) € 16
Farfalline pasta with basil pesto sauce

Chicche di patate con pomodoro e basilico € 16
(1/3/5/8/9)
Gnocchi with tomatoe and basil

Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1,8,9) € 20
Milanese-style chicken cutlet with French fries

Würstel alla griglia con patate rustiche (1) € 18
Grilled sausage with rustic potatoes

Petto di pollo alla griglia con piselli al vapore € 18
Grilled chicken breast with steamed peas

Nuggets di pollo con patatine fritte (1,8,9) € 16
Chicken nuggets with french fries

DESSERTS

Chiedi la lavagna con le proposte del giorno

Ask for the blackboard with the day's specials

LISTA ALLERGENI

1 Glutine / Gluten or cereals containing gluten 2 Arachidi / Peanuts and products thereof 3 Soia / Soybeans and products thereof 4 Sesamo / Sesame seeds and products thereof 5 Senape / Mustard and products thereof 6 Noci / Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, Macadamia nuts and products thereof 7 Lupini / Lupin and products thereof 8 Latte / Milk and products thereof 9 Uova / Eggs and products thereof 10 Pesce / Fish and products thereof 11 Crostacei / Crustaceans and products thereof 12 Molluschi / Molluscs and products thereof 13 Sedano / Celery and products thereof 14 Anidride Solforosa / Sulphur dioxide and sulphites

Menù à la Carte

Menù à la Carte

ANTIPASTI

Sautè di cozze alla marinara (12/14) € 18
Marinara style mussels

Piccolo fritto di acciughe del Mediterraneo con misticanza e maionese al nero (1/3/4/5/8/9/10/11/12) € 18
Fried anchovies with salad and squid ink mayonnaise

Insalata tiepida di polpo e patate (12) € 18
Octopus and Potato Salad

Crostone di pane al lievito madre con cuore di bue, burrata e prosciutto crudo di Parma (1/3/8) € 16
Toasted bread with sourdough with tomatoe, burrata cheese and Parma ham

Plateau di verdure grigliate € 15
Plateau of grilled vegetables

ZUPPE

Minestrone alla genovese (8/13) € 16
Soup Genoa style

Vellutata di patate novelle con olio al tartufo € 16
Cream of potatoes and truffle oil

Zuppa dell'orto con legumi e farro (3/13) € 16
Legume and spelt soup

PRIMI

Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci (1/3/5/12) € 21
Gragnano Spaghettoni with clams

Carnaroli riserva San Massimo fumé € 45
con vaniglia, essenza di aglio, olio, peperoncino e gamberi viola d'Oneglia alla plancha (min. 2 persone) (8/11)
Carnaroli reserve San Massimo fumé with vanilla, garlic essence, oil and chilli pepper and local purple prawns (min. 2 persons)

Tagliolini fatti in casa con bisque di gamberi, calamaretti e frutti di mare (1/3/5/9/11/12) € 22
Homemade Tagliolini with prawn bisque, squids and seafood

Fusilloni giganti Pastificio Mancini € 20
al pesto di pistacchi, arancia e tartare di tonno pinne gialle (1/3/5/8/10)
Fusilloni from Mancini Pasta factory with pistachio pesto, orange and yellow fin tuna tartare

Pansoti di preboggion e ricotta di capra al tocco di vitello (1/3/5/8/13) € 20
Preboggion herbs Pansoti with goat's ricotta and veal

Trofie al pesto genovese con patate e fagiolini (1/3/5/8) € 18
Trofie with Genoese pesto with potatoes and green beans

SECONDI

Grigliata mista di pesce (min. 2 persone) (10/11/12) € 68
Mixed grilled fish (min. 2 persons)

Fritto misto di calamari e gamberi con verdure in tempura (1/2/3/8/9/11/12) € 24
Mixed fried squid and prawns with tempura vegetables

Pescato del giorno alla Ligure (secondo disponibilità del mercato ittico di Oneglia) (10) € 26
Ligurian style fish of the day (depending on availability)

Cube roll di Angus argentino con patate rustiche e salsa BBQ homemade (1/3) € 26
Grilled Argentinian angus cuberoll with rustic potatoes and homemade BBQ sauce

Coniglio al Rossese di Dolceacqua € 22
con olive taggiasche e pinoli (13)
Ligurian Rossese from Dolceacqua rabbit with olives and pinenuts

Selezione di formaggi con miele d'acacia € 20 e composte artigianali (6)
Cheese selection with acacia honey and artisan marmalades