



**18.97**  
BISTROT CONTEMPORANEO  
& PIZZERIA NAPOLETANA

**Download Talassio App**







## PER COMINCIARE / TO START

Tenera Fassona con biette e fondente di cipolla al cumino ..... 14 €  
*Fassona with beet and onion, cumin, and onion*

Cozze al pomodoro e basilico ..... 16 €  
*Mussels with tomato and basil*

Tortino di zucchine e basilico in zuppetta di mare ..... 17 €  
*Zucchini pie and sea soup with basil*

Cialda croccante e Brandacujun con olive candite ..... 18 €  
*Crispy wafer with Brandacujun and olives*

Polpo al grill con crema di patate e porri,  
riduzione al nebbiolo ..... 18 €  
*Grilled octopus with potatoes and leeks cream, Nebbiolo reduction*

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolini con gorgonzola, mandorle e limone ..... 14 €

*Tagliolini with gorgonzola, almonds, and lemon*

Trofie al pesto con fagioli e patate ..... 14 €

*Trofie with pesto with beans and potatoes*

Gnocchi di zucca, funghi porcini e toma di pecora brigasca.....17 €

*Pumpkin gnocchi, porcini mushrooms and toma brigasca*

Spaghettono del pescatore trafilato al bronzo..... 18 €

*Bronze drawn Spaghettono del pescatore*

Carnaroli ai frutti di mare e cime di rapa ..... 18 €

*Carnaroli with sea fruit seafood and turnip tops*

Malloreddus con salsa di pomodoro tonno e bottarga .....20 €

*Malloreddus with tuna tomato sauce and bottarga*



## SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- Il mio fritto di calamari e gamberi con verdure  
e salsa speziata ..... 18 €  
*Fried squid and shrimp with vegetables and spicy sauce*
- Steak tartare cult con patate dipper ..... 18 €  
*Steak tartare cult with potato dippers*
- Coniglio farcito alla ligure con puntarelle ..... 22 €  
*Rabbit Ligurian style with puntarelle chicory*
- Trippa di baccalà con olive e melanzane ..... 24 €  
*Cod tripe with olives and eggplant*
- Trancio di ombrina cotta nel burro di crostacei  
con sedano rapa e coste all'extravergine ..... 26 €  
*Slice of ombrina cooked in crustacean butter with celeriac and chard*
- Filetto di Fassona con finferli e broccoli,  
salsa di prezzemolo e acciughe ..... 32 €  
*Fassona with chanterelle and broccoli, parsley, and anchovy sauce*



## DOLCI / DESSERTS

Creme brulè all'anice con brownie cioccolato e mandorle ..... 12 €

*Creme brulé aniseed with chocolate and almond brownie*

Tiramisù goloso..... 12 €

*Delicious tiramisu*

Monte Bianco ..... 12 €

*Mont Blanc*

Bignè nocciola con salsa di cioccolato e zenzero..... 12 €

*Cream puffs hazelnut with chocolate and ginger sauce*

Soufflé terra ..... 12 €

Frutta gratinata con zabaione al marsala..... 12 €

*Fruit au gratin with marsala zabaglione*

