18.97

BISTROT CONTEMPORANEO
& PIZZERIA NAPOLETANA



18.97
BISTROT CONTEMPORANEO
& PIZZERIA NAPOLETANA

«La cucina è il mio linguaggio da oltre trent'anni.
Questo menu è l'espressione di un percorso e di una visione,
costruiti tra mare, entroterra e tecnica contemporanea,
con radici profonde nella cucina mediterranea.

Ogni piatto nasce dall'energia,
dall'esperienza e dall'amore per il territorio ligure.
Qui troverete il mio carattere, il mio ritmo, la mia verità.»

«Cooking has been my language for over thirty years.
This menu is the expression of a journey and a vision, shaped by the sea,
the Ligurian hinterland and contemporary technique, with deep roots in
Mediterranean cuisine.

Each dish is born from energy,
experience and a genuine love for the Ligurian land.
Within these pages you will find my character, my rhythm, my truth.»



ZUPPE
SOUPS

Orto d'inverno [9, 8] **22**
Minestrone di verdure denso con cereali, legumi e pesto invernale
(Broccoli, cavolo nero, verza, carote, porro, sedano, patate, zucca, farro, ceci)
Thick vegetable minestrone with grains, pulses and winter pesto
(Broccoli, tuscan kale, savoy cabbage, carrots, leek, celery, potatoes, pumpkin, spelt and chickpeas)

Dolce terra [7, 8, 1] **24**
Crema di zucca Hokkaido arrosto, castagne, nocciole, rosmarino, olio alle clementine e ricotta di bufala
Roasted Hokkaido pumpkin soup with chestnuts, hazelnuts, rosemary, clementine oil and buffalo ricotta.

ANTIPASTI
STARTERS

Cappon magro d'inverno [1, 2, 3, 4, 14] — **30**
Branzino, sgombro e seppia ortaggi invernali, uovo e salsa verde
Sea bass, mackerel and cuttlefish with winter vegetables, egg and green sauce

Broccolo e mare [3, 7, 4, 1] — **24**
Flan di broccoli, seppia, concassea di pomodoro, mollica di acciughe, limone e broccolo crudo
Broccoli flan with cuttlefish, tomato concassé, anchovy breadcrumbs, lemon and raw broccoli

Selvaggio equilibrio [4, 7] — **28**
Salmone affumicato, sedano rapa arrosto, mela verde e crema di rafano fresco
Smoked salmon, roasted celeriac, green apple and fresh horseradish cream

L'acciuga nel verde [4, 3] — **22**
Acciughe ripiene di pane maggiorana e prezzemolo, croccanti al panko, finocchi, arance e olive taggiasche
Anchovies stuffed with bread, marjoram and parsley, coated in crispy panko, with fennel, oranges and Taggiasca olives

Mazzancolle & carciofi [1, 2] — **28**
Patata schiacciata, timo, limone e pepe nero
Crushed potato, thyme, lemon and black pepper

Mare tardivo [2, 14] — **28**
Insalata di mare calda, radicchio tardivo, cerfoglio e coriandolo
Warm seafood salad with late-season radicchio, chervil and coriander

jamòn ibérico de bellota con pan con tomate [1] — **36**

PRIMI
FIRST COURSES

Spaghettone al torchio del pescatore [1, 2, 14] — **28**
Frutti di mare, polpo, seppia e crostacei
Shellfish, octopus, cuttlefish and crustaceans

Verde mare e fumo [1, 14, 7] — **26**
Tagliatella metodo massi, cime di rapa, calamaro arrostito, cozze e provola affumicata
Massi-method tagliatelle with turnip greens, roasted squid, mussels and smoked provola cheese

Pacchero, pomodoro e Brigasca [1, 3, 7] — **22**
Pomodoro Masseria dauna
Tomatoes from Masseria Dauna

Trofie al pesto fagiolini e patate [1, 8] — **24**
Basilico areoponico fattoria di Pol
Aeroponically grown basil from fattoria di Pol

Nero di mare [7, 4] — **56**
(per minimo 2 persone)
Riso buono al cavolo nero, baccala' islandese confit e cipolla in agrodolce
(for a minimum of 2 people)
Riso Buono rice with tuscan kale, confit Icelandic salt cod and sweet-and-sour onion

Carbonara dentro [1, 3, 7] — **26**
Ravioli ripieni alla carbonara, carciofi, guanciale croccante e pecorino
Carbonara-filled ravioli with artichokes, crispy guanciale and pecorino

SECONDI
MAIN COURSES

Presa diretta [4] — **12**
Il pescato del nostro mar ligure
Fresh fish from our Ligurian sea
per 100 g

Frittura di mare con maionese alle cajun [1, 2, 3, 14] — **30**
Calamari, gamberi e verdure
Squid, prawns and vegetables

Rock burger 1897 [1, 7] — **28**
Carne di manza piemontese 40 mesi, cavolo viola, cetriolo agrodolce, marmellata cipolla rossa, formaggio filante ,bacon BBQ
40-month-old Piedmontese beef, red cabbage, sweet-and-sour cucumber, red onion jam, melted cheese and BBQ bacon

Laccato nero di calabria [7, 9, 12] — **26**
Pulled pork di maiale nero, yogurt affumicato e cipolla bruciata
Slow-cooked pulled black pork, smoked yogurt and charred onion

Filetto di branzino alla ligure [4, 8] — **30**
Ligurian-Style Sea Bass Fillet

Rosso&Amore [7, 1, 4] — **38**
Tonno rosso indivia brasata, demiglace di tonno al calamansi e agrumi essiccati
Bluefin tuna, braised endive, tuna demi-glace with calamansi and dried citrus fruit

Cavolfiore & brace [1, 8] — **20**
Cavolfiore arrosto all'umOri di lenticchie, jus di cipolle agrodolce e nocciole tostate
Roasted cauliflower with lentil umOri, sweet-and-sour onion jus and toasted hazelnuts

VEGAN

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

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

Coperto: 3€ per persona.
I prezzi sono espressi in euro.

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products made from crustaceans
3. Eggs and products made from eggs
4. Fish and products made from fish
5. Peanuts and products made from peanuts
6. Soybeans and products made from soybeans
7. Milk and products made from milk (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, and their products
9. Celery and products made from celery
10. Mustard and products made from mustard
11. Sesame seeds and products made from sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products made from lupin
14. Molluscs and products made from mollusc

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff. They will provide you with detailed information about our food and beverages.

Cover charge: 3€ per person.
Prices are expressed in euros.

LEGENDA
LEGEND

Prodotti locali
Local products

Prodotti senza lattosio
Lactose-free products

Prodotti vegani
Vegan products

Prodotti surgelati
Frozen products

Prodotti vegetariani
Vegetarian products