

18.97

BISTROT CONTEMPORANEO
& PIZZERIA NAPOLETANA



INSALATE

SALADS

Caesar affumicata ^{1,3,4}

Pollo affumicato leggero, lattuga, crostini, parmigiano e dressing Caesar

Lightly smoked chicken, lettuce, croutons, Parmesan shavings, and Caesar dressing.

24



Il Condiglione Ligure ^{3,4}

Insalata verde, pomodori, uova sode, olive taggiasche, acciughe, tonno, patate, fagiolini, cipolla rossa e basilico

Green salad, tomatoes, hard-boiled eggs, Taggiasca olives, anchovies, tuna, potatoes, green beans, red onion and basil

26



La Caprese della tradizione ⁷

Pomodoro Cuore di bue, mozzarella, basilico e olio evo

Cuore di bue tomatoes, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

24



Estate Mediterranea ^{7,8}

Melone marinato, cetriolo, cuore di bue, feta, olive taggiasche, cipolla di Tropea, basilico, menta e mandorle tostate

Marinated melon, cucumber, oxheart tomato, feta cheese, Taggiasca olives, Tropea onion, basil, mint, and toasted almonds

24



Pinzimonio contemporaneo ^{9,10,7}

Verdure croccanti, crema di pomodoro secco, hummus e citronette

Crunchy vegetables, sun-dried tomato cream, hummus, and citronnette

24



ANTIPASTI STARTERS

Il Cappon Magro ^{1,2,3,4,14}

Pesci, molluschi e crostacei cotti a vapore con verdure e salsa verde

Steamed fish, molluscs and crustaceans with vegetables and green sauce

28



Cozze al pomodoro e basilico ¹⁴

Mussels with tomato and basil

24



Polpo croccante alla piastra, ceci e limone ^{1,14}

Crispy seared octopus, chickpeas and lemon

28



Tartare di tonno, pomodorini, capperi e olive ^{1,3,4,10}

Tuna tartare with cherry tomatoes, capers and olives

28



Insalata di mare ^{2,4,14}

Gamberi, cozze, seppie, calamari, polpo

Prawns, mussels, cuttlefish, squid and octopus

28



Crudo di Parma e melone

Parma ham and melon

24



PRIMI FIRST COURSES

Spaghettone ai frutti di mare ^{1,2,14}

Spaghettone pasta with seafood

28



Trofie al pesto con patate e fagiolini ^{1,8}

Trofie pasta with pesto, potatoes and green beans

24



Linguine alle vongole veraci ^{1,14}

Linguine with clams

28



Risotto Carnaroli alla zucchini Trombetta e bottarga di spada ⁴

(Minimo per 2 persone)

Carnaroli risotto with Trombetta courgette and swordfish bottarga
(Minimum order for 2 people)

26



Gnocchi di patate al ragù di tonno rosso ^{1,3,4,7}

Potato gnocchi with bluefin tuna ragù

28



Paccheri al pomodoro e toma Brigasca ^{1,3,7}

Paccheri with tomato sauce and Brigasca Toma cheese

24



SECONDI MAIN COURSES

Il pescato alla griglia ^{2,4,14}

Grilled catch of the day

38



Branzino alla ligure ^{4,8}

Ligurian-style sea bass

30



Fritto mediterraneo con mayo Cajun ^{1,2,4}

Mediterranean fried seafood with Cajun mayonnaise

30



Steak tartare e patate fritte ^{3,4,10}

Steak tartare with French fries

26



Burger di Fassona, formaggio fondente e BBQ ^{1,3,6,7,10}

Fassona beef burger with melted cheese and homemade BBQ sauce

28



Filetto di manzo, pomodoro umami e zucchini trombetta

Beef fillet with umami tomato and Trombetta courgette

40



Pescato del giorno ⁴

Fresh catch of the day

12 a etto
12 per 100g



CONTORNI SIDES

Verdure grigliate

Grilled vegetables

10



Fagiolini saltati

Sautéed green beans

10



Insalata mista

Mixed salad

12



Insalata verde

Green salad

10



*«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.»*

Roberto Bolgasi

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