

MENU SNACKS dalle 12.00 alle 19.00

SNACKS MENU from 12.00 to 19.00

Crudo S. Ilario 44 mesi con giardiniera di verdure agrodolci 9-12 € 20,00

S. Ilario 44 months crudo ham with sweet&sour vegetable gardenener

Selezione di formaggi € 20,00

Set of selected cheese

Insalata "Marisa" € 16,00

"Marisa" Salad

Caprese € 15,00

Mozzarella and tomatoes

Toast classico € 12,00

Ham & cheese classic toast

Insalata verde o mista € 12,00

Green/Mixed fresh salad

MENU BISTROT dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 21.30

BISTROT MENU from 12.30 to 14.30 and from 19.30 to 21.30

Tartare di Tonno Rosso con maionese alla soia 1-3-4-6-15	
<i>Red Tuna Tartare with soy flavoured mayonnaise</i>	€ 28,00
Crudo di crostacei del giorno 2-3-4-7	
<i>Daily shellfish crudité</i>	€ 15,00/hg
Crudo S. Ilario 44 mesi con giardiniera di verdure agrodolci 9-12	
<i>S. Ilario 44 months crudo ham with sweet&sour vegetable gardener</i>	€ 20,00
Trofie al pesto 1-7	
<i>Trofie with basil "pesto" sauce</i>	€ 18,00
Spaghettoni "Felicetti" al pomodoro 1	
<i>Spaghetti "Felicetti" with tomato sauce</i>	€ 18,00
Linguine "Felicetti" alle triglie, profumo di limone e polvere di capperi 1-4-9	
<i>Linguine "Felicetti" with red mullet, lemon scent and caper powder</i>	€ 26,00
Fusillotti con gamberi viola e zucchine 1-7-12-15	
<i>Fusilli with purple shrimps and zucchini</i>	€ 28,00

Trancio di pescato al verde con spuma di patate	4-7-9-12-15	
<i>Fresh caught fish fillet with green sauce and potato foam</i>		€ 28,00
Frittura di paranza e calamari servita con maionese al lime fatta in casa	1-2-3-4-7-14-15	
<i>Mixed fried seafood (paranza and squids) with homemade lime flavoured mayonnaise</i>		€ 28,00
Fiorentina e/o Costata di manzi provenienti da allevamenti selezionati da noi, affinate in casa		
<i>Fiorentina and/or Costata from selected, home-refined beef</i>		€10,00/hg Fiorentina – € 8,00/hg Costata
Pesci del giorno in crosta di sale o secondo la tradizione ligure	3-4-9-12	
<i>Catch of the day in salt crust or Ligurian style</i>		€ 12,00/hg
Crostacei del giorno sfumati al cognac Rémy Martin, alla vernaccia di Oristano	7-12-15	
<i>Shellfish of the day nuanced with cognac Rémy Martin, or vernaccia di oristano</i>		€ 15,00/hg
Spuma di yogurt con frutti di bosco marinati	7-12	
<i>Yogurt foam with marinated berries</i>		€ 12,00
Torta del giorno con spuma di cioccolato bianco affumicata	1-3-7	
<i>Cake of the day with smoked white chocolate foam</i>		€ 12,00
Gelato alla vaniglia fatto in casa	4-7	
<i>Homemade vanilla ice-cream</i>		€ 12,00