

Tapas

Uovo cotto a bassa temperatura, cipolla caramellata e crema al parmigiano	€ 9
<i>Egg cooked at low temperature, caramelized onion and parmesan cream</i>	
Tacos di carne, scamorza affumicata, pomodorini e salsa piccante	€ 10
<i>Meat tacos, smoked scamorza, cherry tomatoes and spicy sauce</i>	
Tortillas con gambero e hummus di ceci	€ 12
<i>Tortillas with shrimp and chickpea hummus</i>	
Tortillas d'agnello, salsa allo yogurt, melanzana e menta	€ 10
<i>Lamb tortillas with aubergine, fresh mint and yogurt sauce</i>	
Tacos di diaframma, chimichurri e lattuga	€ 10
<i>Beef diaphragm meat tacos with chimichurri sauce and lettuce</i>	
Polpo alla brace, crema di broccoli e acciuga	€ 12
<i>Grilled octopus, broccoli and anchovy cream</i>	
Croquetas di formaggio, e culattello di Zibello	€ 9
<i>Cheese croquetas, and Zibello culattello</i>	

Antipasti-Starters

Tartare di carne con condimento del giorno / Beef tartare with seasoning of the day	€ 15
Tartare di pescato al naturale / Natural fish tartare	€ 18
Crudit� di scampi / Fresh prawns crudit�	€ 38

Taglieri – Cutting boards

Tagliere di salumi misti € 15

Platter of mixed cured meats

Tagliere di formaggi misti € 15

Mixed cheese platter

Culatello di Zibello € 18

Zibello's culatello (fine cured pork salami)

Pasta

Trofie al pesto € 16

Trofie with pesto

Spaghetti al sugo di polpo € 20

Spaghetti with octopus ragú

Rigatoni alla gricia € 18

Rigatoni alla gricia (pecorino cheese, black pepper and bacon)

Dal JOSPER “alla Brace” – From our charcoal JOSPER GRILL

Fiorentina Dry Aged 30 giorni Marchigiana	€ 6,50/hg
Marchigiana Florentine steak Dry Aged 30 days	
Fiorentina Dry Aged 40-60 giorni Galiziana	€ 8,50/hg
Galician Florentine steak Dry Aged 40-60 days	
Fiorentina Dry Aged 40-60 giorni Scottona Mazurya Luxury Beef	€ 7,00/hg
Scottona Mazurya Luxury Beef Florentine steak Dry Aged 40-60 days	
Costata Dry Aged 30 giorni	€ 5,50/hg
Rib-eye steak Dry Aged 30 days	
Costata Dry Aged 40-60 giorni	€ 7,00/hg
Rib-eye steak Dry Aged 40-60 days	
Cuberoll Dry Aged 30-50 giorni/days	€ 28
Cuberoll	€ 25
Carré d’agnello, patate e scalogno brasato	€ 24
Rack of lamb, potatoes and braised shallots	
Rombo	€ 27
Turbot	
Scampi	€ 38
Prawns	
Trancio di pescato alla ligure / Catch of the day ligurian style	€ 32

Dolci – Desserts

Tiramisú classico	€ 8
Classic tiramisú	
Brownie al cioccolato con gelato al fiordilatte e caramello	€ 10
Chocolate brownie with fiordilatte ice cream and caramel	
Tartelletta con lamponi e crema alla vaniglia	€ 8
Tartlet with raspberries and vanilla crea	
Gelati	€ 8
Ice creams	
Sorbetto	€ 8
Fruit sorbet	
Frutta fresca	€ 8
Fresh fruits	



TUTTI I NOSTRI SECONDI VENGONO SERVITI CON SALSE, VERDURE DI STAGIONE O PATATE

Viale Rimembranza 46, 16039, Sestri Levante, Genova, Italia

Prenotazioni: +39 0185 1636800 www.locandacarmagnini.it