



Vitello Tonnato Kalbsfleisch, hauchdünn aufgeschnitten, mit Thunfischcreme und Kapern	19,90		Insalata piccola Kleiner gemischter Salat	7,90	
Carpaccio di Manzo Fein aufgeschnittenes Rindfleisch, mit Olivenöl, Zitrone und Parmesanspänen	18,90		Insalata grande Großer gemischter Salat	12,90	
Carpaccio di Verdure Fein roh aufgeschnittenens Gemüse mit Pinienkerne und einer leichten Vinegret	17,90		Grande insalata caprino gratinato Großer gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und gerösteten Pinienkernen	20,90	
Antipasto della Casa Vorspeise nach Art des Hauses, verschiedene Spezialitäten,	21,90		Grande insalata con straccetti di pollo Großer gemischter Salat mit zarten Hähnchenstreifen	20,90	
Antipasto Vegetariano Vorspeise nach Art des Hauses, verschiedene vegetarische Spezialitäten,	20,90		Grande insalata gamberi Black Tiger Großer gemischter Salat mit gebratenen Black- Tiger-Garnelen	22,90	
Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti, mit kaltgepressten Olivenöl, frischem Knoblauch und ein Hauch Chili	15,90		Ravioli agli Asparagi Verdi e Bianchi Ravioli mit Spargel, mit zweierlei Spargel, aromatisch im eigenen Sud vollendet.	18,90	
Testaroli ai Calamaretti Traditionelle ligurische Testaroli mit zarten Baby Calamaretti in feiner Sauce aus Knoblauch, Weißwein und frischen Kräutern.	21,90		Linguine ai Frutti di Mare Linguine mit Meeresfrüchten, in leichten Weißweinreduktion und Kräutern	20,90	
Paccheri alla Genovese di Polipo Große Paccheri-Nudeln mit langsam geschmortem Oktopus nach genuesischer Art, verfeinert mit süßen Zwiebeln, Weißwein und mediterranen Kräutern	23,90		Maccheroni alla Genovese Maccheroni mit klassischen geschmorten Zwiebel-Ragou aus Kalbsfleisch	19,90	
Risotto al Pomodoro e Rosmarino con Salsiccia e Stracciatella Cremiges Risotto mit sonnengereiften Tomaten und Rosmarin, Salsiccia und Stracciatella	22,90		Risotto Asparagi e Caprino Cremiges Risotto mit grünem Spargel, dazu zweierlei Spargelstückchen und einer samtigen, Creme aus mild geschmolzenem Ziegenkäse	19,90	
Guancia di manzo purè di sedano, carotine Geschmorte Rinderbäckchen, butterzart gegart, mit cremigem Selleriepüree und jungen Karotten	32,90		Polipo alla griglia con verdure e patate Begrillter Oktopus mit mediterranem Gemüse und knusprigen Kartoffeln, verfeinert mit Olivenöl und frischen Kräutern	32,90	
Faraona con indivia e riduzione al Chianti e Mirto Zartes Perlhuhnbrustfilet mit Endivie aus der Pfanne, begleitet von einer aromatischen Reduktion aus Chianti und Myrte.	35,90		Merluzzo al vapore con spinacini e essenza di pomodoro Schonend gedünsteter Kabeljau auf Babyspinat, serviert mit einer intensiven Tomatenessenz und feinen mediterranen Aromen	38,90	