

Tanto per cominciare...

Let's start...


Castagnaccio con salame di S. Olcese e ricotta biologica mantecata al limone 8
Chestnut cake with S. Olcese salami and local ricotta cheese flavoured with lemon
€11,00

 Cappon Magro 1,2,3,4,14
Cappon magro (traditional Ligurian dish with seafood and vegetables)
€13,00

Impepata di cozze di La Spezia 14
Mussels with fresh tomatoes and black pepper
€12,00

✓ Focaccia al formaggio con gocce di pesto o Pizzata* 1,7 17,4
✓ *Cheese Recco focaccia with pesto drops or with capers, olives and tomatoes**
€10,00


Brandacujun di baccalà con crostini di pane nero tostati 1,4
Brandacujun (stockfish mousse with potatoes) with toasted black bread slices
€13,00

 Anguilla in guazzetto alla carrodanina con cialde di pane croccante 1,4
Ell fish in cherry tomatoes, caper and garlic sauce and bread croutons
€12,00

Di cotte... Hot ...

✓ Minestrone alla Genovese 1,9
✓ *Vegetables Soup*
€10,00

✓ Trofie al pesto 1,7,8
✓ *Trofie pasta with basil pesto sauce*
€12,00

 Tagliatelle integrali al sugo di sgombro 1,4,3
Wholegrain tagliatelle in mackerel sauce
€13,00

✓ Triangoli ricotta e spinaci al sugo di noci 1,3,7,8
✓ *Spinach and cheese Ravioli with walnuts sauce*
€10,00

 Ravioli di magro
"AuTuccu" Genovese 1,3,7,8
Ravioli with Genoese traditional meat sauce "Au tuccu"
€13,00


*Spaghetti allo scoglio 1,2,14
**Sea-food spaghetti*
€13,00

... e di crude! ... and cold!

Filetto di palamita in olio cottura
su crema di zucca e busche di pane all'aglio 1,4
Palamita fillet in pumpkin sauce and bread croutons
€13,00

Insalatona Tralalero 4,7
con acciughe, olive, tonno, mozzarella
Tralalero salad
with anchovies, olives, tuna, mozzarella
€12,00

Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura su
crema di ceci, olio al basilico e panisette croccanti
Warm salted codfish in chickpea sauce, basil oil and
crispy "panissa"
€14,00

Tagliere rustico di salumi e formaggi della 
tradizione ligure 7
Variety of traditional Ligurian salami and cheeses
€12,00

A disposizione pasta senza glutine
Gluten free pasta available

Dalla padella nella brace! ...grilled or baked...

Filetto di orata in crosta morbida di patate e
funghi porcini e cialda alla barbabietola 4,7

*Gilthead bream fish covered by potatoes and
porcino mushrooms crust and beet wafer*
€16,00

Stoccafisso accomodato alla genovese
con crostini 4,3,7

Genoese stockfish with bread croutons
€16,00

Petto di pollo alla piastra con insalatina di
pomodorini pachino e cipolla rossa 7

*Grilled chicken breast with Pachino tomato and
red onion salad*
€15,00

Entrecôte in crosta di erbe aromatiche con patate al forno
4,1 *Prime rib meat en croute with backed potatoes*

€16,00

✓ Verdure di stagione alla griglia
con mozzarelline di bufala 7

✓ *Season grill vegetables with baby bufalo mozzarella*
€12,00

Siamo fritti! ...we're fried..!

Grigliata del Molo Vecchio*
2,4

Genoese traditional grilled fish "Al Molo Vecchio"
€18,00

 Acciughine fritte del Mar Ligure 1,4
Fried anchovies of Ligurian Sea
€15,00

Fritto misto del vecchio pescatore con verdure
fresche e foglie di salvia impanate e fritte 1


Mixed fried fish with fresh vegetables and
fried battered sage leaves*
€18,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere scongelati

*Some products may be defrosted

✓ **Vegetariano/Vegetarian**

 **Prodotti a km 0**

 **Prodotti del territorio – a filiera corta**

 **Presidio slow food**

La dolce vita! ..Sweet life...!

Tiramisù al bicchiere 1,3,7

Tiramisù served in a glass

Latte dolce fritto 3,7

Sweet fried milk

Torta di mele e cannella con gelato al fiordilatte 1,3,7,8

Apple and Cinnamon cake with Vanilla ice-cream

Torta al cioccolato 1,3,7

Chocolate cake

Vasetto misto di gelati e sorbetti

di nostra produzione 7

Assorted homemade ice-cream and fruit sorbet

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

€5,50

... un bicchiere di Sciacchetrà...

... *one glass of Sciacchetrà*... €10,00

Coperto - Cover charge €2,50 p.p.