



i nostri piatti senza glutine

ALLERGENI

Per cominciare – Starters

« **Cappón magro** » Tipica terrina di pesce, crostacei e verdure con salsa verde 16,00

Traditional Genoese seafood and fish appetizer with vegetables, vinegar and Italian green sauce

Bresaola di tonno con mousse di prescinseua e julienne di verdure 16,00

Dry-salted tuna with typical sour cheese mousse and vegetable julienne

Mosaico di pesce crudo 26,00 Raw fish and seafood hors d'œuvre

Tartare di fassona con insalata di carciofi e scaglie di Parmigiano 14,00

"Fassona" beef tartare with artichoke salad and Parmesan flakes

Insalata genovese con tonno rosso nostrano sott'olio, giardiniera, serzetto, pomodori 9,00

Genoese salad with local red tuna in oil, pickled vegetables, corn salad, tomatoes

Primi piatti - First courses

« **Menestrùn** » Minestrone di verdure al pesto 9,00 Vegetable soup and pesto sauce 

con i seguenti condimenti possiamo servire spaghetti o penne o gnocchi senza glutine

with the following toppings we can serve gluten free spaghetti or "penne" or gnocchi

Gamberi e carciofi Prawn and artichoke 16,00

Vongole e bottarga Clams and botargo 14,00

Pesto, patate e fagiolini Classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans 12,00 

Tocco genovese (sugo di carne) Typical Genoese meat and tomato sauce 12,00

Secondi piatti – Entrees

« **Péscio còe patate** » Trancio di pescato alla ligure con patate, olive taggiasche, pinoli e pomodorini 20,00

Mediterranean fish baked Ligurian way with potatoes, black olives, pine nuts, baby tomatoes

Oppure: con patate e carciofi di Albenga Or: with potato and artichoke 22,00

« **Stócchefisciu** » Il nostro stoccafisso accomodato in umido 20,00

Stewed dried codfish, Genoese style with potatoes, pine nuts, aromatic herbs

Composizione di mare sulla griglia con cremoso al limone e verdure al vapore 26,00

Grilled fish, crustaceans, lemon cream, steamed vegetables

Tagliata di garronese con insalata mista e zabaione salato (250 gr circa) 22,00

Sliced beef, mixed fresh salad, salted egg-nog (nearly 250 gr)

 mezza porzione / Half portion 14,00

Burger di fassona con pomodoro, insalata, cipolle di Tropea caramellate e salse 14,00

Hamburger, tomatoes, fresh salad, caramelized onions from Tropea, sauces

Contorni - Side dishes

Verdure al vapore 6,00 Steamed vegetables 

Insalata mista 5,00 Mixed salad 

Pizza

Margherita 7,00 Tomato, mozzarella "fiordilatte" 

Genovese con pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi e olive taggiasche 9,00

Tomato, mozzarella "fiordilatte", anchovies, capers, black olives (after baking)

Verderosa alla crescenza, con pesto e cotto Granbiscotto (a fine cottura) 12,00

White creamy cheese, classic Genoese pesto sauce, ham (after baking)

Valtellina con mozzarella fiordilatte, pomodoro, scaglie di parmigiano e bresaola (a fine cottura) 10,00

Tomato, mozzarella "fiordilatte", parmesan cheese flakes, salted cured meat (after baking)

Tropea con pomodori Pachino confit, cipolla di Tropea, bufala e tonno (a fine cottura) 10,00

Confit baby tomatoes from Pachino, onions from Tropea, buffalo mozzarella, tuna fish (after baking)

C F L1 M

P S1 U

P S1 L1

C M P S1

L1

P S1

F S1 U

CFMPU

M P U

F L1 U

F L1 S1 U

F P

F P

P

C L1 M P

U

L1 U

A1 S2

—

—

L1

L1 P

F L1

L1

L1 P



i nostri piatti senza glutine

Dessert

« **Panera** » Tipico semifreddo genovese al caffè e crumble di nocciole 6,00 

Typical Genoese coffee parfait, hazelnut crumble

« **Cremma au baxaicò** » Crema di latte e basilico con salsa al cioccolato bianco 6,00 

Milk and basil cream pudding, white chocolate cream

Rum Zacapa 23 anni, servito con cialdine di cioccolato 13,00 

Zacapa Rum 23Y, served with assorted chocolates

ALLERGENI

F L1 U

F L1 U



« **In dialetto genovese** » I piatti della tradizione garantiti dal marchio Genova Gourmet

« **In Genoese dialect** » Traditional dishes guaranteed by the brand Genova Gourmet

Coperto € 2,50

 **Vegetariano**

Per i condimenti usiamo solo Olio Extravergine di Oliva Ligure D.O.P. - *To season we use only Ligurian E.V.O.*

Per il Pesto usiamo solo Olio Extravergine di Oliva Ligure D.O.P., Basilico D.O.P., pinoli mediterranei

To create our Pesto Sauce we use only Ligurian E.V.O., Ligurian basil, mediterranean pinenuts

In assenza di prodotto fresco si usano anche prodotti surgelati di prima qualità o congelati sul posto.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3°

In the absence of fresh product we will also use frozen premium products or self-frozen fish

The fish intended to be eaten raw has been subjected to pre-cleaning treatment

according the requirements of EC Regulation 853/2004, all. III, sect. VIII, Sec. 3, part D, point 3 °

In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011,

per ogni piatto è indicata la possibilità di presenza di allergeni:

In accordance with the EU Regulation 1169/2011,

for each dish it has indicated the possibility of the presence of allergens:

A1 Arachidi - *Peanuts*

A2 Anidride solforosa - *Sulfur dioxide*

C Crostacei - *Crustaceans*

F Frutta a guscio - *Nuts*

L1 Latte e derivati - *Dairy*

L2 Lupini - *Lupin*

M Molluschi - *Mollusca*

P Pesce - *Fish*

S1 Sedano - *Celery*

S2 Senape - *Mustard*

S3 Sesamo - *Sesame*

S4 Soia - *Soy*

U Uova - *Eggs*



i tre merli - ospitalità in liguria