

ANTIPASTI

- Brandacujun: stoccafisso mantecato con patate 14 €
- Gamberi in pasta kataifi con salsa al curry 15 €
- Tataki di tonno in crosta di panko e maionese al lime 15 €
- Battuta al coltello di fassona, tartufo nero e crema di parmigiano 16 €
- Uovo perfetto cbt, pecorino e guanciale 14 €

PRIMI

- Paccheri con patate, fagioli e cozze 16 €
- Risotto "Acquerello" con vongole e porcini 22 €
- Tjarin "30 tuorli" ai frutti di mare 19 €
- Gnocchi di zucca con gorgonzola e porri croccanti 16 €
- Ravioli di coniglio, burro, timo e il suo fondo 18 €
- Lasagne della nostra tradizione 15 €

SECONDI

- Frittura mista: acciughe, calamari, gamberi e verdure in tempura 20 €
- Capesante, calamari, gamberi alla plancha, crema di patate e verdure 22 €
- Filetto di pescato del giorno alla ligure 19 €
- Entrecôte di Angus argentino (griglia, pepe verde o gorgonzola) 23 €
- La Nostra Milanese di vitello 17 €

Tagliere di salumi e formaggi (minimo per due persone) 14 € p.p.

CONTORNI

- Patatine fritte 5 €
- Verdure grigliate 6 €
- Insalata verde 5 €
- Patate novelle 6 €

APERITIVI

- Aperol, Campari, Hugo Spritz 6 €
- Aperitivo Analcolico alla frutta 5 €
- Negroni, Americano, Martini 6,50 €
- Vino della casa al bicchiere 6 €
- Vino della casa 0,50 l 12 €

Acqua 0,75 l 3 €

-

Soft Drink 3,50 €

-

Coperto 2 €



ENTREES

- "Brandacujun": brandade de morue 14 €
- Gambas à la pâte kataifi avec sauce au curry 15 €
- Tataki de thon en croûte de panko et mayonnaise au citron vert 15 €
- Tartare de bœuf, truffe noire et crème de parmesan 16 €
- Oeuf cdt "parfait", pecorino et guanciale 14 €

PÂTES

- Paccheri avec pommes de terre, haricots et moules 16 €
- Risotto "Acquerello" aux palourdes et cèpes 22 €
- Tagliolini "30 jaunes" aux fruits de mer 19 €
- Gnocchi de courge rouge au gorgonzola et poireaux croquants 16 €
- Raviolis de lapin, beurre, thym 18 €
- Lasagnes de la maison 15 €

PLATS

- Friture mixte : anchois, calamars, gambas et légumes en tempura 20 €
- Noix de St-Jacques, calamars, gambas à la plancha
crème de pommes de terre et légumes 22 €
- Filet de poisson du jour à la ligurienne 19 €
- Entrecôte de Angus argentine (grillée, au poivre vert ou au gorgonzola) 23 €
- Notre escalope à la Milanese de veau 17 €

Plateau de charcuterie et fromages (minimum 2 personnes) €14 p.p.



À CÔTÉ

- Frites 5 €
- Légumes grillés 6 €
- Salade vert 5 €
- Pommes de terre nouvelle 6 €

APERITIFS

- Aperol, Campari, Hugo Spritz 6 €
- Cocktail à la fruit maison 5 €
- Negroni, Americano, Martini 6,50 €
- Vin maison au verre 6 €
- Vin maison 0,50 l 12 €

Eau 0,75 l 3 €

Soft Drink 3,50 €

Couvert 2 €

STARTERS

- "Brandacujun" : stockfish with potatoes 14 €
- Prawns in pasta kataifi with curry sauce 15 €
- Tuna tataki with a panko crust and lime mayonnaise 15 €
- Steak tartare, black truffle and Parmigiano cream 16 €
- Egg "perfetto", pecorino cheese and guanciale 14 €

PASTA

- Paccheri potatoes, beans e mussels 16 €
- Risotto "Acquerello" with claims and porcini mushrooms 22 €
- Tagliolini with seafood 19 €
- Pumpkin gnocchi with gorgonzola cheese and fried leek 16 €
- Ravioli stuffed with rabbit, butter, thyme 18 €
- Lasagne homemade 15 €

MAIN COURSES

- Mixed fried fish: anchovies, squid, prawns and tempura vegetables 20 €
- Scallops, squid and prawns, creamed potatoes and grilled vegetables 22 €
- Fish of the day ligurian style 19 €
- Angus Entrecôte (peppercorn or gorgonzola sauce or grilled) 23 €
- Our Steak veal "Milanese" 17 €

Platter of cold cuts and cheeses (minimum 2 persons) € 14 p.p.

SIDE DISHES

- French fries 5 €
- Grilled vegetables 6 €
- Green salad 5 €
- Pan-fried potatoes 6 €

APERITIFS

- Aperol, Campari, Hugo Spritz 6 €
- Fruity mocktail 5 €
- Negroni, Americano, Martini 6,50 €
- House vine by the glass 6 €
- House vine 0,50 l 12 €

Water 0,75 l 3 €

-

Soft Drink 3,50 €

-

Service 2 €