

Antipasti*

INSALATA DI MARE TIEPIDA "WINTER" CON CARCIOFO FRITTO

Polpo Mediterraneo | Seppia | Moscardino | Gamberi | Cozze | Aglio e Prezzemolo |
Carciofo | Limone | Olio Extravergine d'Oliva

VIAGGIO NEL MAR CANTABRICO 18

Acciughe del Mar Cantabrico | Burro | Pomodorino | Pane

BRANDACUJUN SECONDO TRADIZIONE 17

Baccalà | Patate | Olive | Pinoli | Zeste di lime | Aglio | Pepe | Olio Extravergine di Oliva |



GUAZZETTO DI COZZE, POLPO, E CANNOLICCHIO 18

Cannolicchi | Polpo | Cozze | Prezzemolo | Pomodoro | Aglio | Pepe | Olio Extravergine di Oliva |

I Nostri Crudi*

CANAPE' DI GAMBERI VIOLA, BURRATA E CAVIALE 20

Canapé | Coda di Gambero Viola crudo | Bufala | Caviale

TARTARE DI TONNO CON FINOCCHIO E ARANCIO 18

Tonno | Arancio | Finocchietto



CARPACCIO DI FASSONA CON STRACCIATELLA DI BUFALA E ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO 18

Carpaccio di Fassona | Bufala | Acciuga



Crea il tuo Crudo su ghiaccio*

OSTRICA SPECIAL "REGAL ORO" 7\cad

OSTRICA SPECIAL "GILLARDEAU" 7 \cad

OSTRICA "EMERAUDE VERDE" 6\cad

GAMBERO ROSSO 8

SCAMPO NOSTRANO 7\cad

CANNOLICCHI 2,5\cad

BULOTS 2,5\cad



no glutine

Primi*

IL NOSTRO SPAGHETTO ALLO SCOGLIO 20

Spaghetti " De Cecco" | Scampo | Gamberi | Granchio | Cozze | Vongole | Polpo
| Seppia | Moscardino | Pomodoro | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Prezzemolo |

TAGLIOLINO VONGOLE E CARCIOFI DI ALBENGA 19

Vongole | Prezzemolo | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Pepe | Carciofi

PACCHERO AL PESCATO DEL GIORNO CON POMODORO FRESCO E LIME 18

Pescato del giorno | Prezzemolo | Aglio | Olio Extravergine di Oliva | Pomodoro | Melanzana | Lime

TAGLIOLINO AL GAMBERO VIOLA, LA SUA BISQUE E CAVIALE "TRASMONTANUS" 25

Gambero | Bisque | Olio Extravergine di Oliva | Pepe | Caviale

TROFIE AL PESTO GENOVESE 15

Trofie | Pesto Genovese | Patate | Fagiolini | Basilico | Olio Extravergine di Oliva



Dal Nostro Acquario*



TAGLIOLINI ALL'ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO 35

Tagliolini all' Uovo | Mezzo Astice Blu | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi |
Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine di Oliva | Panure

TAGLIOLINI AL GRANCHIO 22

Tagliolini all' Uovo | Mezzo Granchio | Basilico | Salsa di Pomodoro | Pomodorini Gialli e Rossi
| Aglio | Prezzemolo | Olio Extravergine | Panure

ASTICE BLU INTERO DEL MEDITERRANEO GRIGLIATO 60

Astice Intero Grigliato | Verdure di Stagione |
| Insalata | Salsa Castelletto | Olio Evo |

ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO 1,5KG 180

ARAGOSTA REALE 1KG 180 secondo disponibilità

Secondi*

SCALOPPA DI BRANZINO SU PUREA DI SEDANO RAPA AL PROFUMO DI ZENZERO E CHIPS DI PLATANO 22

Branzino | Pura di Sedano Rapa | Olio Extravergine di Oliva | Zenzero | Platano

SPIEDO DI MARE ALLA GRIGLIA CON SPADELLATA DI VERDURE STAGIONALI 24

Gamberi | Calameretti | Pesce spada | Olio Extravergine di Oliva | Verdure

FRITTO MISTO DEL GOLFO 24

Totano | Gamberi | Paranza | Zucchine | Carote | Farina di Semola | Farina 00 | Olio di Semi | Limone

TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO, CIME DI RAPA E BURRATA 24

Polpo mediterraneo | Cime di Rapa | Burrata | Pomodorini

ENTRECOTE AI FERRI CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO 22

Manzo | Patate

Dessert

PANDOLCE GENOVESE DI NOSTRA PRODUZIONE CON LIQUORE AL CIOCCOLATO 12

SERVITO

TIRAMISU' CASTELLETTO 8

CHEESE CAKE AL MANGO 8

TORTA DEL GIORNO 8

SORBETTO ALLA FRUTTA DI STAGIONE 8

CALICE DI BRACHETTO D'ACQUI 6

1\2 Bott Moscato d'Asti 14

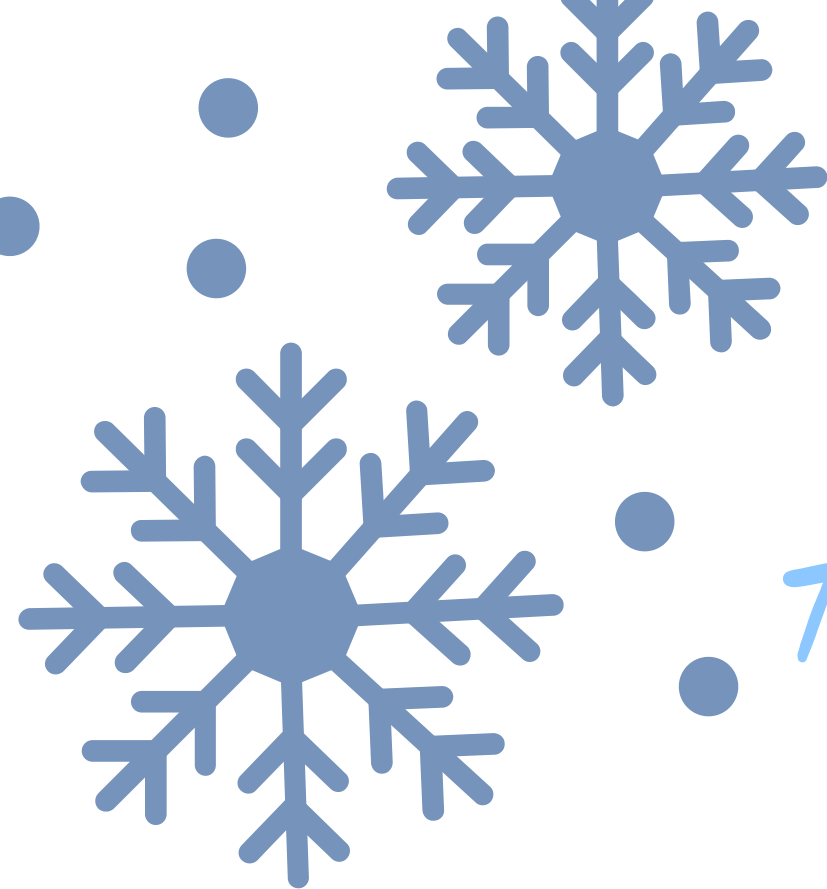
CALICE DI MOSCATO D'ASTI 6

1\2 Bott Brachetto d'Acqui 14

CALICE DI PASSITO 10

SERVIZIO 2

 no glutine



Acqua, Birra e Vino



Acqua Panna e San Pellegrino da 0.75 cl **4**

Acqua microfiltrata da 0.75 cl naturale e frizzante **3**

Calice di Vermentino
Terre Bianche (Dolceacqua) - Finale Ligure **7**

Calice di Franciacorta Bellavista **10**

Calice di Prosecco Superiore Valdobbiadene
Cantina Ruggeri **6**

Calice di Ciliegiole
Cantina Lunae Bosoni **7**



Vino Bianco Ligure - Cantina Lunae Bosoni
Calice **5** ¼ di litro **6** ½ litro **10**



Preghiamo i Signor Clienti di comunicare ai camerieri qualsiasi tipo di
allergia/intolleranza
Le guarnizioni presenti nei piatti (petali, fiori, germogli, panure non sono scritte nel menù)

SERVIZIO **2**



no glutine

Tutto il pesce da noi acquistato destinato ad essere consumato crudo, praticamente crudo o cotto è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

* Nel caso di irreperibilità del prodotto fresco (Preventivamente abbattuto) potrebbe essere utilizzato il medesimo congelato

