

ANTIPASTI

*Insalata di polipo con patate, pomodorini e pesto € 16**

The octopus salad with potatoes, tomatoes and pesto

*Misto crudo € 30**

The raw fish mixed with soy sauce

Crudo imperiale per 2 persone 59€

The raw fish for 2 people

*Insalata di polipo ai ferri con pomodorini, olive, pinoli su vellutata di bufala campana e bacon croccante € 16**

Octopus salad grilled with tomatoes, olives, pine nuts on buffalo mozzarella and bacon

*Calamari ripieni di bufalina con purea di carote € 16**

The squid stuffed with buffalo mozzarella served with masse carrot

Focaccetta frita con seppioline, pomodorini e bufala € 16

cake fried with squid, tomatoes and buffalo mozzarella

*Gamberi di Santa Margherita all'arancio brendi e pepe rosa €18**

Shrimps of Santa Margherita with orange, brandy and
pink pepe

*Insalata di mare grigliata € 25**

Grilled seafood grilled

*Tataki di tonno € 25**

Tuna tataki

*Caprese con gamberi alla griglia di Santa Margherita con bacon croccante € 20**

Caprese with grilled shrimps of Santa Margherita with bacon

*Gambero di Santa Margherita o moscardini su un letto di riso venere con
verdurine € 22**

Santa Margherita's shrimps or octopus on black rice with
vegetables

Insalata mista € 8

Mixed salad

Insalatona mista con bufala €10

Mixed salad and buffalo mozzarella

PRIMI

*Risotto Carnaroli Gran Riserva millesimato con frutti di mare € 20**
(min 2 persone)

Carnaroli Gran Riserva risotto milesmare with sea food
(min 2 people)

Trofie liguri fresche al pesto € 16

Ligurian trofie with pesto

Trofie al pesto con pescato del giorno € 18

Trofie with pesto and daily fish

Tagliolini con gamberi di Santa Margherita o scampi € 18

Noodles with shrimps and scampi of Santa Margherita

Tagliolini alle seppie, pomodorini e basilica € 16

Noodles with cuttlefish, tomatoes and basilica

Spaghetti integrali all'astice e zafferano € 25 aragostella 35€

Integrals spaghetti with lobster and saffron lobster

SECONDI

*Fritto misto con zucchini e carote in pastella € 25**

The mixed fried with zucchini in pastella

Trancio di pescato alla ligure o griglia € 25

Piece of a Ligurian fish

*Grigliata di pesce con verdure € 35**

Grilled fish with vegetables

Il Pescato del giorno intero alla griglia o alla ligure € 10 all'etto

The daily fish, grilled or in Ligurian style €10 each
hectogra

*Aragosta o astice alla catalane € 39**

Catalan lobster

*Aragosta o astice ai ferri con asparagi di mare in tempura ed emulsione
di lampone € 39**

Grilled lobster with sea asparagus and raspberries
emulsion

Hamburger di tonno ai ferri con insalatina di finocchi, arance ed olive
€29*

Grilled tuna hamburger with fennel salad, oranges and olives

Grigliata imperiale con astice, aragosta, gambero, scampo, morone, calamaro, moscardino e polipo con verdure € 40 (min. 2 persone)*

Grilled imperial with lobster, shrimp, scampo, morone, cuttlefish and octopus with vegetables

Carne del giorno alla pietra lavica € 25

The meat of the day on the lava stone

Fiorentina di Chianina 70 1.3 kg*

Steak with bone of Chianina

Insalata di mare con bufala e pomodorini 19€

Fish salad with Bufala and tomatoe

I nostri menù

MENU FISSO 35€

2 Portate del giorno	2 Courses
Dolce della casa	Dessert
Acqua e Caffè	Water and coffee

LO SFIZZIOSO 59€ PERSONA

Insalatona mista con bufala

Calamari ripieni di bufalina con purea di carote

*Grigliata imperiale con astice, aragosta, gambero, scampo, morone,
calamaro e polipo con verdure*

Vino della casa

Mixed salad with buffalo mozzarella

*The squid stuffed with buffalo mozzarella served with masse
carrot*

*Imperial Grilled with lobster, shrimp, scampo, morone,
cuttlefish and octopus with vegetable*

House wine

IL GOLOSO 65€

Vino della casa

Insalata di polipo ai ferri con pomodorini, olive, pinoli su vellutata di bufala campana e bacon croccante

Spaghetti integrali all'astice e zafferano

Trancio di pescato alla ligure

House wine

Octopus salad grilled with tomatoes, olives, pine nuts on buffalo mozzarella and bacon

Integrals spaghetti with lobster and saffron lobster

Piece of a Ligurian fish

MENÙ IMPERIALE 95€

Misto crudo

Risotto Carnaroli Gran Riserva millesimato con frutti di mare

Grigliata imperiale con astice, aragosta, gambero, scampo, morone, calamaro, moscardino e polipo con verdure

Vino: Langhe Arneis

The raw fish mixed with soy sauce

Carnaroli Gran Riserva risotto milesmare with sea food

Imperial Grilled with lobster, shrimp, scampo, morone, cuttlefish and octopus with vegetables



VINI BIANCHI

Vermentino Colle di Luni 21€

Pigato Massaretti 21€

Bianchetta genovese 21€

Berlucchi fermo 21€

Langhe Arneis 30€

Rosè 21€

VINI MOSSI

Muller Thurgau 21€

Berlucchi 30€

Ferrari 30€

Cartizze 30€

Francia cortta 35€

Champagne Moët & Chandon 70€

Champagne Veuve Pelletier 49€

Abissi Bisson 60€



VINI ROSSI

Colli di luni Rosso 21€

Morellino di scansano 21€

Rosso di moltaccino 21€

Chianti torre delle grazie 21€

Barolo montezemolo 60€

Barolo di bussia 60€

Barolo riserva fronte fredda 40€

Gaja 2005 190€

Brunello di moltaccino 2008 40€

1/4 Vini della casa 5€

1/2 Vini della casa 10€

Amari 4€

Distillati 7€

Coperto 3.5€

Vi auguriamo buon appetito e se i tempi di attesa sembrano

lunghi è perché vi cuciniamo tutto al momento!