



**a pranzo oggi  
mercoledì 20 maggio**

\*\*\*

**OVERTURE**

**Gattò-mouche ♥ ♣ (°1,3,7,8,9) 16**

(il nostro gattò, sfornato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala))

**Un baccello sulla bocca ♣ ⊗ (°7,9) 17**

(purè di fave con burratina di bufala, fagiolini e qualche goccia di aglio orsino)

**Vittel étonné ⊗ (°3,7,9) 19**

(magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura, servito con la nostra salsa tonnata con ricotta fresca di bufala, frutti del capperro, cetriolini, e un'insalatina di patate prezzemolate)

**Gamberi all'aria ⊗ 🌊 (°2,9,10) 19**

(insalatina croccante di puntarelle fresche in emulsione leggera di acciughe e gamberi al vapore)

**Tutti fritti (°1,3,4,7) 18**

(frittino di fiori di zucca ripieni di ricotta al profumo di acciughina, serviti con una spadellatina di zucchine gialle e verdi e ricotta fresca di bufala erborinata)

\*\*\*

**C'E' PASTA PER TE**

**Genova per Noi ♥ 🌊 (°1,7) 17**

(paccheri di Gragnano con il nostro ragù bianco alla napoletana, preparato con biancostato di manzo e cipolle dorate, cotti a lungo fino a diventare una crema dolce)

**Green Peas ♣ (°1,2,4,7,9) 17**

(pasta mischiata di Gragnano alla napoletana mantecata con pisellini verdi e servita con fondutina di formaggio caprino, bottarga di muggine e una grattata di scorza di limone)

**Gossip di seppie 🌊 (°1,2,4,7,8,9,14) 18**

(mezzi paccheri di Gragnano con un sughetto di seppie, datterino giallo e rosso, olive, pinoli e capperi)

\*\*\*

**FUORI I SECONDI**

**Super Boll ♥ (°1,3,5,6,7,8,9,10,11) 22**

(il nostro polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto al forno al profumo di curry, accompagnato da peperoncini "friggittelli" verdi dolci al forno e salsa curry home made)

**Zona d'ombrina ⊗ 🌊 (°4) 24**

(filetto di ombrina fresco, cotto al forno, servito con taccole e spinaci fresco)

**Pol Position ⊗ 🌊 (°1,4,7,8) 22**

(petto di pollo leggermente insaporito e cotto sottovuoto a bassa temperatura, servito con scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga)

**Norwegian Food ⊗ (°4,6,7,8,11) 24**

(filetto di salmone fresco cotto al forno ai semi di sesamo bianco e nero, servito con fagiolini al vapore olio, limone e menta)

\*\*\*

**DOLCE STILNOVO**

**Elvira (°1,3,5,7,8) 8**

(pasticcini di frolla e crema pasticceria e lamponi freschi)

**Il pasto delle fragole (°1,3,4,5,6,7,8,11) 8**

(gelato di crema con fragole fresche e granella di biscotti "Lotus" alla cannella)

**Mango per sogno! (°1,3,5,7,8) 9**

(la nostra cheese cake al mango (con polpa e pezzi di mango fresco!))

Acqua minerale 50 cl. 2, 75 cl. 3, Bicchiere di vino di etichetta da 7, Birra bottiglia 5, Birra APA o Pilsner Duck Dive 6, Bibite da 3.50 a 4,00, Caffè 2  
Atmosfera, accoglienza, coperto inclusi nel prezzo (solo sabato e festivi 3 euro). Il simbolo indica ♥ i nostri piatti più amati, ♣ piatti per vegetariani ⊗  
piatti senza glutine, 🌊 piatti senza lattosio, 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11  
sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi

Il numero in rosso accanto al piatto e alla bevanda indica il prezzo in euro e include coperto e servizio.

Molti nostri piatti sono frequentemente arricchiti con un battuto crudo di odori o spezie fresche, segnalare se indesiderati.

Emettiamo automaticamente lo scontrino fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo: chi desidera la fattura è pregato di chiederla con il conto, fornendo cortesemente i dati fiscali necessari per la fatturazione elettronica.