

Giugno

Antipasti

Le Alici ripiene alla Ligure Crema di Piselli e Cacio Ragusano	€ 15,00 ^{1 4 7 *}
Il Sandwich di Salmone Marinato con formaggina fresca e Songino	€ 16,00 ^{1 4 7}
La Tartare di Fassona con Emulsione di Senape e Miele e sfoglie di Pane	€ 16,00 ^{1 10}
La Millefoglie di Melanzane, Scamorza affumicata e Capesante	€ 15,00 ^{7 14}
La Cheesecake salata ai Pistacchi su Crema di Datterini gialli con Chips di Peperone Crusco	€ 15,00 ^{1 7 8}
Il Magatello di Vitello al punto rosa con Salsa Tonnata antica ricetta	€ 15,00 ^{3 4 5}
L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:	€ 16,00 ^{1 2 4 5 7 8 9 *}
Polpo alla Ligure, Crocchetta di baccalà, Carpaccio di Spada, Canestrello Gratinato, pane burro e acciuga del Cantabrico	
Il Tagliere di Salumi nostrani con Conserve della Casa	€ 12,00 ^{7 8 10}
L'Assortimento di Formaggi con Miele e Conserve della Casa	€ 12,00 ^{7 8 10}
Il Tagliere di Salumi e Formaggi con Giardiniera di Verdure e Miele	€ 16,00 ^{7 8 10}

1 Primi Piatti

Il Risotto Carnaroli alla "Norma": Melanzane, Pomodoro e Ricotta Salata	€ 14,00 ⁷
La Fregola Sarda al Ragù di Agnello	€ 16,00 ^{1 9 12 *}
Le Chitarre Nere (nero di Seppia), Crema di Burro al Limone e Calamari	€ 16,00 ^{1 3 7 14*}
I Tortelli farciti alle Mazzancolle su culis di Gamberi con Crumble di Parma Croccante	€ 16,00 ^{1 2 5 7 9}
La Pappa al pomodoro con Crocchette di Baccalà	€ 16,00 ^{1 3 4 7}
Gli Intoccabili della Casa: Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto" Aglio, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataa	€ 14,00 ^{1 4}

1 Secondi

Pesce del giorno secondo mercato	
Il Tentacolo di Polpo Grigliato su Sformatino di Patate e Olive Taggiasche	€ 22,00 ¹⁴
La Zuppetta di Mare: Gamberoni, Calamari e Vongole servita con Pane Tostato	€ 22,00 ^{1 2 9 12 14*}
Il Fegato di Vitello con Cipolle arrosto	€ 18,00
Lo Stinchetto di Maialino da latte alla Birra cotto a Bassa temperatura	€ 18,00 ¹²
Il Filetto di Manzo alla Griglia	€ 25,00
La Costata	all'etto € 4,00
La Fiorentina	all'etto € 6,00

Contorni

Patate al forno/fritte e verdure del giorno	da € 4,00 a € 15,00
---	---------------------

Starters

Ligurian-style stuffed anchovies Cream of peas and Ragusano cheese	€15.00 ^{1 4 7 *}
Marinated salmon sandwich with fresh cheese and lamb's lettuce	€16.00 ^{1 4 7}
Fassona tartare with mustard and honey emulsion and bread flakes	€16.00 ^{1 10}
Aubergine millefeuille, smoked scamorza and scallops	€15.00 ^{7 14}
Savoury pistachio cheesecake on yellow datterini tomato cream with Crusco pepper chips	€15.00 ^{1 7 8}
Rose-tip veal fillet with ancient recipe tuna sauce	€15.00 ^{3 4 5}
Five-tasting fish appetizer:	€16.00 ^{1 2 4 5 7 8 9 *}
Ligurian-style octopus, cod croquette, swordfish carpaccio, gratinated scallops, bread, butter and Cantabrian anchovy	
A platter of local cured meats with House Preserves	€12.00 ^{7 8 10}
The Assortment of Cheeses with Honey and House Preserves	€12.00 ^{7 8 10}
The Platter of Cold Cuts and Cheeses with Giardiniera Vegetables and Honey	€16.00 ^{7 8 10}

First Courses

The Risotto Carnaroli alla "Norma": Aubergines, Tomato and Salted Ricotta	€14.00 ⁷
The Fregola Sarda with Lamb Ragù	€16.00 ^{1 9 12 *}
The Black Guitars (Cuttlefish Ink), Cream of Lemon Butter and Squid	€16.00 ^{1 3 7 14 *}
The Tortelli stuffed with Prawns on a Shrimp Culis with Crumble of Crispy Parma Ham	€16.00 ^{1 2 5 7 9}
The Pappa al Pomodoro with Cod Croquettes	€16.00 ^{1 3 4 7}
The Untouchable: The Rustic Spaghetti "del Chierichetto" Garlic, Oil, Chilli, Anchovies, Breadcrumbs	^{1 4} €14.00

Second Courses

Fish of the day	according to market
Grilled Octopus Tentacle on Potato and Taggiasca Olive Flan	€22.00 ¹⁴
Seafood Soup: Prawns, Squid and Clams served with Toasted Bread	€22.00 ^{1 2 9 12 14 *}
Veal Liver with Roasted Onions	€18.00
Suckling Pig Shank in Beer cooked at Low Temperature	€18.00 ¹²
Grilled Beef Fillet €25.00 Rib Steak	by the 100g €4.00
Florentine Steak	by the 100g €6.00

Side Dishes

Baked/Fried Potatoes and Vegetables of the Day	from €4.00 to €15.00
--	----------------------