



Portivene

Prezzo: 230,00€

Antipasti

Focaccia al Rosmarino: Focaccia ligure appena sfornata, condita con olio extravergine di oliva e rosmarino.

Trofie al Pesto Genovese: Trofie fatte in casa con il famoso pesto genovese a base di basilico fresco, pinoli, aglio, olio e parmigiano.

Acciughe Marinate: Acciughe fresche marinate con aglio, prezzemolo e olio extravergine di oliva.

Insalata di Polipo: Insalata leggera con polipo cotto al vapore, patate, olive nere e pomodori ciliegia.

Primi Piatti

Spaghetti ai Frutti di Mare: Spaghetti al dente con frutti di mare freschi, pomodori, aglio, prezzemolo e peperoncino.

Trenette al Nero di Seppia: Pasta fresca con salsa al nero di seppia, pomodorini e prezzemolo.

Risotto al Basilico e Limone: Risotto cremoso con basilico fresco e scorza di limone.

Secondi Piatti

Cappon Magro: Piatto tradizionale con pesce misto, crostacei, verdure e salsa verde.

Coniglio alla Ligure: Coniglio cucinato lentamente con olive, pomodori e aromi locali.

Stoccafisso alla Genovese: Stoccafisso ammorbidito, cucinato con patate, cipolle, pomodori e olive.

Contorni

Farinata: Una specie di focaccia di ceci cotta in forno, croccante all'esterno e morbida all'interno.

Caponata Ligure: Melanzane, pomodori, olive, capperi e sedano cotti lentamente con aceto e zucchero.

Dolci

Canestrelli: Biscotti friabili a forma di stella, spolverati con zucchero a velo.

Panera Genovese: Torta di mandorle e cioccolato con copertura di zucchero a velo.

Gelato al Basilico: Gelato fresco preparato con basilico aromatico.

Caffè e Liquori

Espresso: Caffè italiano tradizionale.

Liquori Digestivi Liguri: Limoncino, Mirto, Grappa.