



## Cena a lume di candela

Candle light dinner - Dîner aux chandelles

**Nella Vostra camera o sul molo del porto**

*In your room or on the port pier - En chambre ou sur le quai du port*



### Antipasti e insalate - Starters and salads - Entrées et salades

« **Cappón magro** » **Tipica terrina di pesce, crostacei e verdure** con salsa verde e galletta del marinaio  
Traditional Genoese seafood and fish appetizer: with sailor's biscuit, vegetables, vinegar and Italian green sauce  
Hors d'œuvres typique de Gênes: poisson, crustacés et légumes cuits à la vapeur, servis avec de la «sauce verte»  
et avec gallettes du marin

ALLER  
GENI  
C F G  
L1 M  
P  
S1 U  
P S1 L1

**Bresaola di tonno** con mousse di prescinseua e julienne di verdure  
Dry-salted tuna with typical sour cheese mousse and vegetable julienne  
Thon salé à sec avec mousse de fromage aigre typique et julienne de légumes

**Bis di tartare di fassona** con crema di pinoli e fili di peperoncino e con crema di basilico e cialdina di parmigiano  
Bis of "Fassona" beef tartare, pine nut cream and pepper strings, basil cream with crispy parmesan  
Bis de tartare de boeuf avec crème de pignons et chapelets de poivrons, et avec crème de basilic et parmesan

F L1 S1

« **Brandacuiun** » **Tipica brandade di stoccafisso e patate** 15,00  
Stockfish and potato brandade, typical of the Flower Riviera  
Brandade de stockfish et pomme de terre

« **Cundigiun** »

G P U

**Tipica insalata genovese:** galletta del marinaio, aceto, pomodori, capperi, acciughe salate, olive, cipolla, tonno, uovo sodo  
Traditional Genoese salad: sailor's biscuit, vinegar, tomatoes, capers, salted anchovy, olives, onion, tuna fish, hard-boiled egg  
Salade gênoise typique: galettes du marin, vinaigre, tomates, câpres, anchois, olives, oignon, thon, œuf dur

🌿 **Insalata Caprese** con pomodori, mozzarella e olive  
Tomato, mozzarella cheese, black olives  
Tomate, mozzarella, olives noires

P

**Acciughe salate, pomodori e origano**  
Anchovies, tomatoes, oregano  
Anchois, tomates, origan

P

### Pasta

**Spaghettoni freschi alla chitarra ai frutti di mare e bottarga**  
Homemade spaghettoni with sea food and botargo  
Spaghettoni maison aux palourdes et à la bottargue

G M  
P U

« **Reginette cö bagnun de anciôe** » **Reginette integrali in tipica zuppa marinara di acciughe**  
Wholegrain curly tagliatella with typical anchovy soup  
Tagliatelles frisées aux grains entiers avec soupe d'anchois typique

G P  
S1 U

🌿 « **Trófie cö pesto** » **Trofiette di Recco al pesto** con patate e fagiolini  
Baby dumplings, classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans  
Petits gnocchi, sauce au pesto, pommes de terre et haricots verts

F G L1  
S4 U

« **Raviêu cö tocco** » **Ravioli di carne al tocco genovese** (sugo di carne)  
Fresh homemade meat ravioli, typical Genoese meat and tomato sauce  
Raviolis de viande façon gênoise (sauce à la viande)

F G L1  
S1 U

🌿 « **Pansöti** » **Tortelli in salsa di noci** (con erbetta e ricotta)  
Homemade ravioli, stuffed with herb and ricotta cheese, walnut sauce; a specialty of the Riviera  
Pansotti végétariens aux petites blettes et ricotta, sauce aux noix

F G  
L1 U

€ 69,00 P.P.

2 PORTATE - 2 COURSES - 2 COURS + DESSERT

Vini e bevande esdusi - Wines and drinks not included - Vins et boissons exclus

**Menù da concordare in anticipo - Menu to be agreed in advance - Menu à convenir à l'avance**

## Secondi piatti - Main course - Plat principal

- « **Péscio cœe patate** » **Trancio di pescato alla ligure** con patate, olive taggiasche, pinoli e pomodorini **F P**  
Mediterranean fish baked Ligurian way with potatoes, black olives, pine nuts, baby tomatoes  
**Filet (darne) de poisson mode ligure, pommes de terre, olives noires, pignons, petites tomates**
- Tagliata di garronese con salsa tartara e verdure grigliate** (250 gr circa) **S1 U**  
Sliced meat from Piedmont, tartar sauce, grilled vegetables (nearly 250 gr)  
**Tranches de bœuf avec sauce tartare et légumes grillés** (environ 250 g)
- « **Stócchefisciu** » **Il nostro stoccafisso accomodato in umido** **P**  
Stewed dried codfish, Genoese style with potatoes, pine nuts, aromatic herbs  
**Stockfish en sauce (pommes de terre, pignons de pin et herbes aromatiques)**

## Specialità genovesi dal forno a legna - Brick oven specialties - Notre four au bois

- « **Fûgassa cö formaggio** » **La focaccia col formaggio, tipica della Riviera** **GL1**  
The regular one: a very thin cheese pie, traditional of the Riviera  
**Tarte fine au fromage, spécialité gastronomique de la Riviera (type fougasse de la Riviera)**
- « **Focaccia col formaggio pizzata con olive taggiasche, capperi e origano** » **GL1**  
A very thin cheese pie "pizza style", with tomato, black olives, capers, origan  
**Tarte fine au fromage, recouverte de sauce tomate, olives noires de Ligurie, câpres et origan**
- « **Focaccia col formaggio al pesto** » **FG L1**  
A very thin cheese pie with classic Genoese pesto sauce - **Tarte fine au fromage recouverte de sauce pesto**
- « **Tûrte** » **Misto di torte di verdura salate alla genovese** **GL1 U**  
Mixed seasonal vegetable salted pies - **Sélection de tourtes salé de légumes à la génoise**

## Dessert

- « **Cremma au baxaicò** » **Crema di latte e basilico** con salsa al cioccolato bianco **FL1 U**  
Milk and basil cream pudding, white chocolate cream - **Crème de lait et basilic, sauce au chocolat blond**
- « **Macedonia con gelato alla crema** » **L1 U**  
Fruit salad with cream ice cream - **Salade de fruits avec de la glace à la crème**
- « **Flan di cioccolato amaro** con salsa di fragole **FG L1 U**  
Flan of bitter chocolate with strawberry sauce - **Flan au chocolat noir, coulis de fraises**
- « **Tiramisù** - Tiramisù home version - **Tiramisù version maison** **FG L1 U**
- « **Affogato a piacere** (Caffè, Cioccolato, Whisky, etc.) **L1 U**  
"Drowned" ice cream (coffee, chocolate, whiskey, etc.) - **Crème glacée "noyé" (café, chocolat, whisky, etc.)**
- « **Canestretetu** » **Canestrelli e Sciachetrà + € 7,00** **FG L1 U**  
Typical shortbread cookies and sweet Sciachetrà wine - **Biscuits sablés typiques et vin doux Sciachetrà**
- « **Rum Zacapa 23 anni, servito con cialde di cioccolato e frutta candita + € 7,00** **---**  
Zacapa Rum 23Y, served with assorted chocolates and candied fruits  
**Rhum Zacapa 23 ans d'âge, servi avec gaufrettes au chocolat et fruits confits**

In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011, per ogni piatto è indicata la possibilità di presenza di allergeni:  
In accordance with the EU Regulation 1169/2011, for each dish it has indicated the possibility of the presence of allergens:

<b>A1</b> Arachidi - <i>Peanuts</i>	<b>L1</b> Latte e derivati - <i>Dairy</i>	<b>S2</b> Senape - <i>Mustard</i>
<b>A2</b> Anidride solforosa - <i>Sulfur dioxide</i>	<b>L2</b> Lupini - <i>Lupin</i>	<b>S3</b> Sesamo - <i>Sesame</i>
<b>C</b> Crostacei - <i>Crustaceans</i>	<b>M</b> Molluschi - <i>Mollusca</i>	<b>S4</b> Soia - <i>Soy</i>
<b>F</b> Frutta a guscio - <i>Nuts</i>	<b>P</b> Pesce - <i>Fish</i>	<b>U</b> Uova - <i>Eggs</i>
<b>G</b> Glutine - <i>Gluten</i>	<b>S1</b> Sedano - <i>Celery</i>	



« **In dialetto genovese** » I piatti della tradizione garantiti dal marchio Genova Gourmet  
« **In Genoese dialect** » Traditional dishes guaranteed by the brand Genova Gourmet  
« **En dialecte génoise** » Les plats traditionnels garantis par la marque Genova Gourmet

« **Vegetariano** »