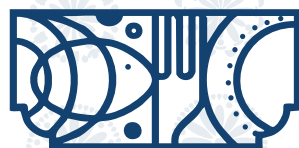


# Menù



**la Finestra  
sul Golfo**



## Antipasti di mare

**Misto mare "La Finestra sul Golfo"** € 24,00  
*Mixed seafood starter "La Finestra sul Golfo"*  
(2-4-8-II-I4)

**La nostra crudité** € 34,00  
*Raw fish and seafood starter*  
(2-4-II-I4)

**Crema di lenticchie rosse, cumino, gambero  
viola di Santa Margherita e polpo scottati** € 22,00  
*Red lentil cream, cumin, violet prawn and octopus*  
(2-4-7-I4)

**Tartare di salmone "Sockeye"** € 19,00  
*Raw salmon "Sockeye" tartare starter*  
(4-II)

**Tartare di tonno** € 19,00  
*Raw tuna tartare starter*  
(4-II)

**Carpaccio di pescato e mayonese al wasabi** € 18,00  
*Catch of the day carpaccio with wasabi mayonese*  
(3-4)

**Soppressata di polpo e verdure croccanti** € 19,00  
*Octopus carpaccio with crispy vegetables*  
(1-2-4-5-I4)

**Cozze alla marinara** € 14,00  
*Mussels in white wine*  
(1-I4)

**Insalata di avocado e gambero** € 18,00  
*Salad with avocado and prawns*  
(2-IIIT)



## Antipasti di terra

**Battuta di filetto al coltello**

€ 18,00

*Beef tartare*

(10)

**Battuta di filetto al coltello con tartufo nero**

€ 22,00

*Beef tartare with black truffle*

(10)

**Caprese**

€ 11,00

*Fresh tomato, bufalo mozzarella, basil*

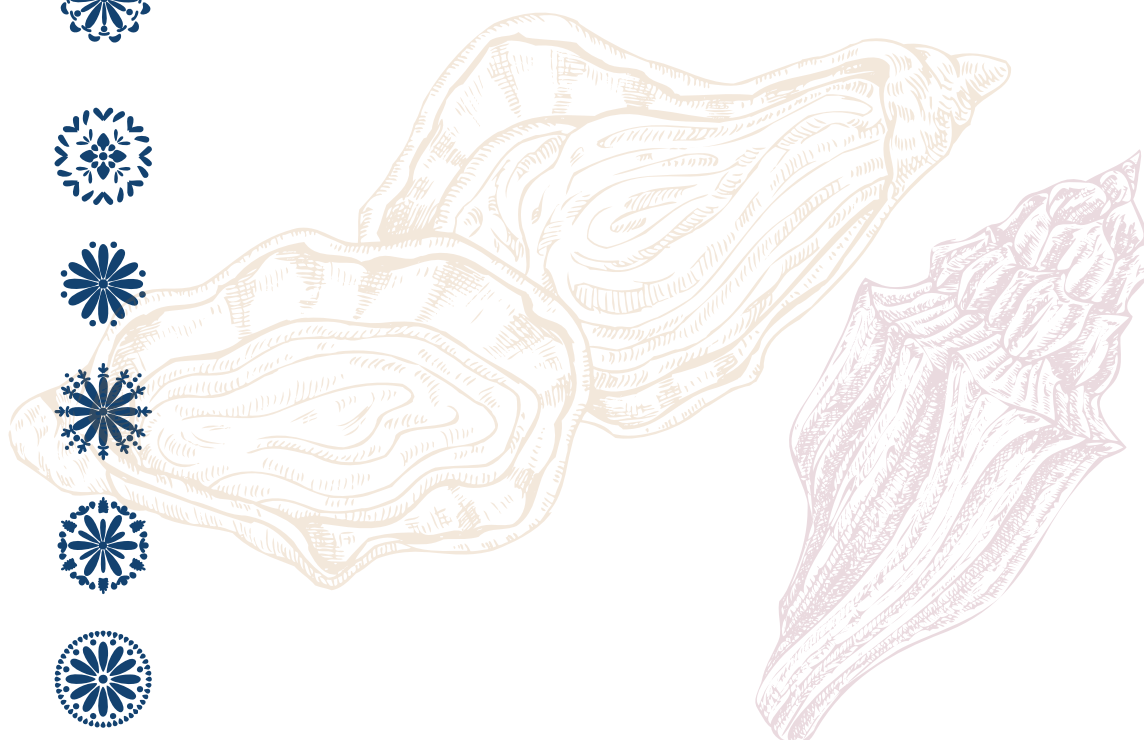
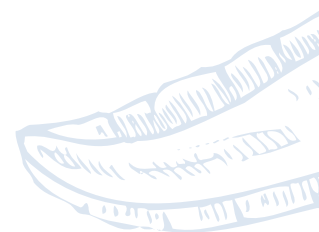
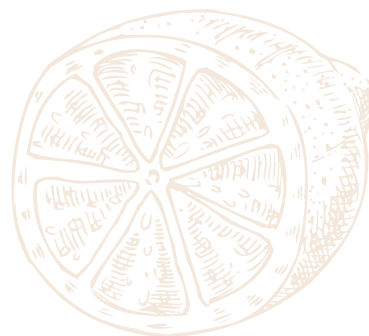
(7)

**Burrata e crudo**

€ 13,00

*Burrata cheese with Parma ham*

(7)



## Primi piatti di mare

**Pacchero liscio al ragù di polpo** € 19,00

*Pacchero with octopus*

(1-2-3-4-9-14)

**Taglierini al nero di seppia, tartufo nero e  
battuta di gambero rosso** € 22,00

*Taglierini with cuttlefish ink, black truffle and purple shrimp*

(1-2-3-4-7-9-14)

**Gnocchetti di patate alla curcuma, scampi e  
sesamo nero** € 21,00

*Gnocchi pasta with turmeric, scampi and black sesame*

(1-2-3-4-14)

**Spaghettoni allo scoglio** € 22,00

*Spaghetti with seafood*

(1-2-3-4-9-14)

**Risotto alla pescatora (min x 2 persone)** € 22,00

*Risotto with seafood*

(2-3-4-7-9-14)

**Calamarata datterino giallo, tartare di tonno e menta** € 19,00

*Calamarata pasta with yellow fresh tomatoes, tuna tartare and mint*

(1-2-3-4-9-14)

**Lasagne al piatto con ragù di calamari** € 19,00

*Lasagne with squid and pistachio*

(1-2-3-4-8-14)

**Trofiette al nero di seppia, vongole, gambero viola  
e lime** € 26,00

*Black trofite with cuttlefish, clams, purple shrimp and lime*

(1-2-3-4-14)



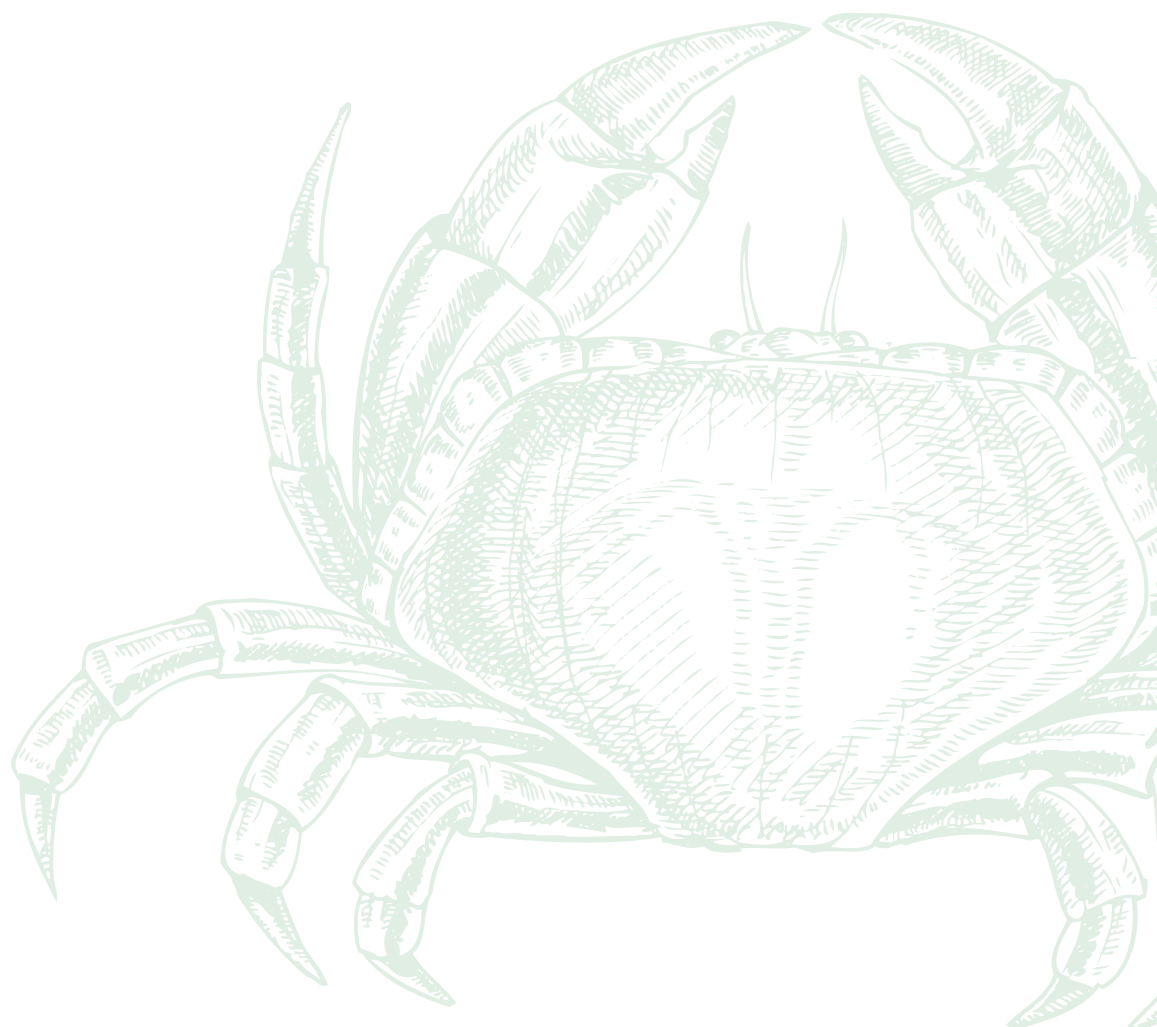
## *Primi piatti di terra*

**Trofie al pesto** € 12,00  
*Trofie with pesto*  
(1-3-8)

**Lasagnette al pesto** € 12,00  
*Lasagnette pasta with pesto*  
(1-3-8)

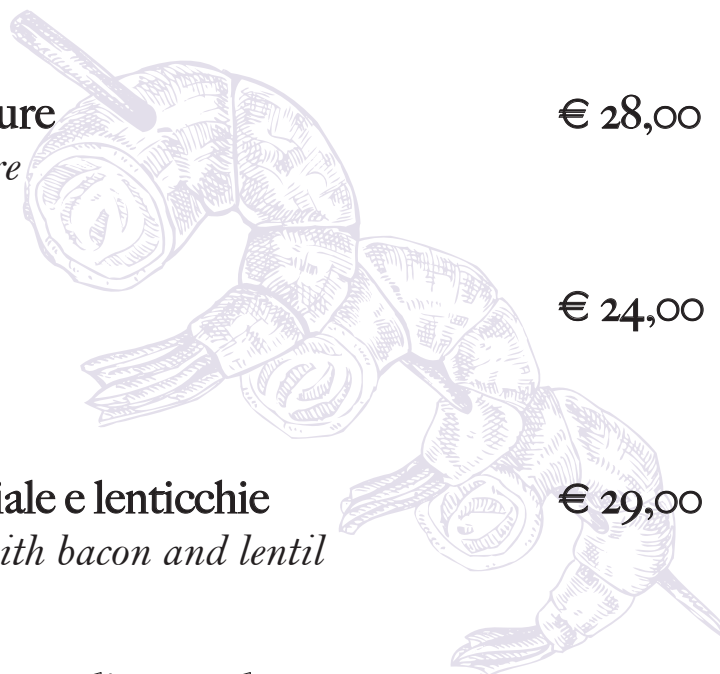
**Pansoti in salsa di noci** € 13,00  
*Pansoti with nuts sauce*  
(1-3-8)

**Taglierini al tartufo nero** € 18,00  
*Black truffle taglierini*  
(1-3-7)



## Secondi piatti di mare

- Grigliata mista "La Finestra sul Golfo"** € 34,00  
*Mix grilled seafood platter "La Finestra sul Golfo"*  
(2-4-8-14)
- Il pescato del giorno "Rivisitato"** € 27,00  
*Crema di stracchino, pescato del nostro mare, salsa al basilico  
olive taggiasche, acciughe, pomodorini*  
*Stracchino cream cheese, catch of the day, basil sauce, olives, anchiovis*  
(2-4-7-14)
- Trancio di ricciola flambata allo "Zacapa"  
e melanzana arrostita** € 26,00  
*Amberjack fish flambe' with Ron "Zacapa"*  
(1-2-4-11)
- Scottata di tonno al pistacchio con cipolle caramellate** € 22,00  
*Grilled tuna fish with pistachio and caramelazied onions*  
(4-8)
- Filetto di pescato alla ligure** € 28,00  
*Catch of the day alla ligure*  
(2-4-14)
- Fritto misto del Golfo** € 24,00  
*Fried mixed seafood*  
(1-2-4-5-14)
- Triglia di scoglio, guanciaie e lenticchie** € 29,00  
*Stuffed catch of the day with bacon and lentil*  
(1-2-4-7)
- Polpo grigliato con hummus di avocado** € 22,00  
*Grilled octopus with avocado hummus*  
(11-14)



## Secondi piatti di terra

**Filetto alla piastra** € 21,00  
*Grilled beef tenderloin*

**Filetto al pepe verde** € 23,00  
*Beef tenderloin with green pepper sauce*  
(7-10)

**Filetto al tartufo** € 24,00  
*Beef tenderloin and truffle*  
(7)

**Tagliata di filetto con rucola e grana** € 22,00  
*Grilled beef tenderloin with rocket salad and parmesan cheese*  
(7)

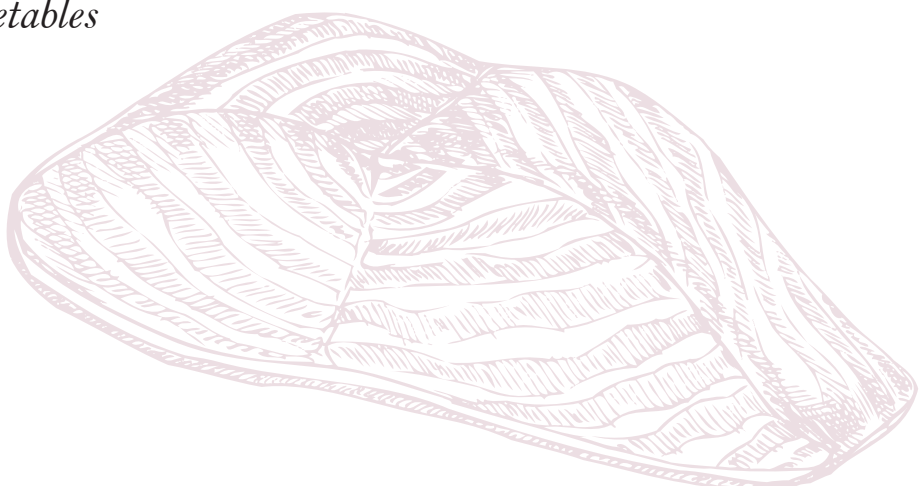


## Contorni

**Patate fritte o al forno** € 7,00  
*French fries or roasted potatoes*

**Insalata mista** € 7,00  
*Mixed fresh salad*

**Verdure grigliate** € 7,00  
*Grilled mixed vegetables*



# Bevande

Acqua 0.75 L  
*Mineral water*

€ 3,00

Acqua 0.75 L San Pellegrino o Panna

€ 4,50

Acqua 1L  
*Mineral water*

€ 3,50

Coca cola, Fanta, Sprite 33 cl

€ 3,00

Birre in bottiglia 33 cl  
*Beer in bottle*

€ 4,00

Birra alla spina chiara piccola  
*Draft beer*

€ 5,00

Birra alla spina chiara media  
*Draft beer*

€ 6,50





# Vino e Caffè

Vino della casa bianco o rosso 1/2 L € 7,00  
*Wine of the house*

Caffè Espresso € 2,00  
*Espresso Coffè*

Digestivi da € 5,00  
*Digestive*

Spirits da € 8,00

Coperto e servizio € 2,50  
*Covered and service*



# Allergeni

REG ue 1169/2011 - gli alimenti vengono venduti e/o somministrati potrebbero contenere le seguenti sostanze che possono provocare allergie e intolleranze

1 - Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 - Uova e prodotti a base di uova

4 - Pesce e prodotti a base di pesce

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 - Soia e prodotti a base di soia

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia

9 - Sedano e prodotti a base di sedano

10 - Senape e prodotti a base di senape

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale, da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13 - Lupini e prodotti a base di lupini

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi





## Allergeni

Il responsabile è a disposizione per informazioni specifiche sulla presenza degli stessi nei singoli alimenti e/o preparazioni.

Il pesce acquistato e somministrato crudo ha subito trattamento di bonifica mediante abbattitore di temperatura.

\*in mancanza di fresco sono utilizzati surgelati all'origine, ma di prima qualità.

Accanto a ogni piatto è segnato l'allergene contenuto col numero corrispondente.

