

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)

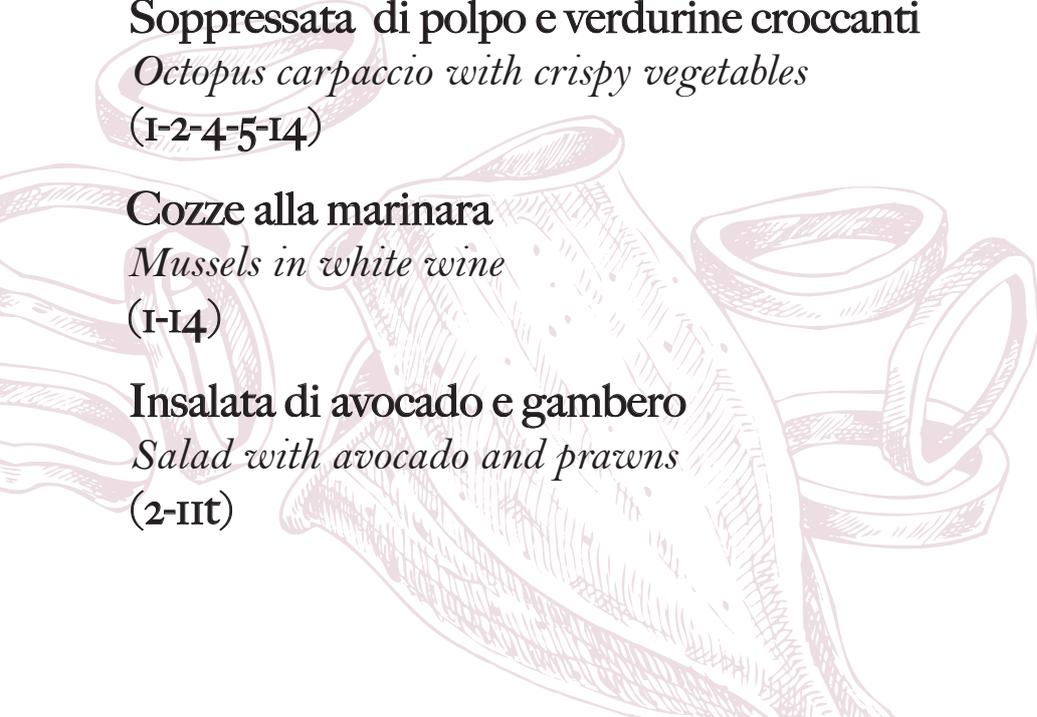
Tartare di tonno € 19,00
Raw tuna tartare starter
(4-II)

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

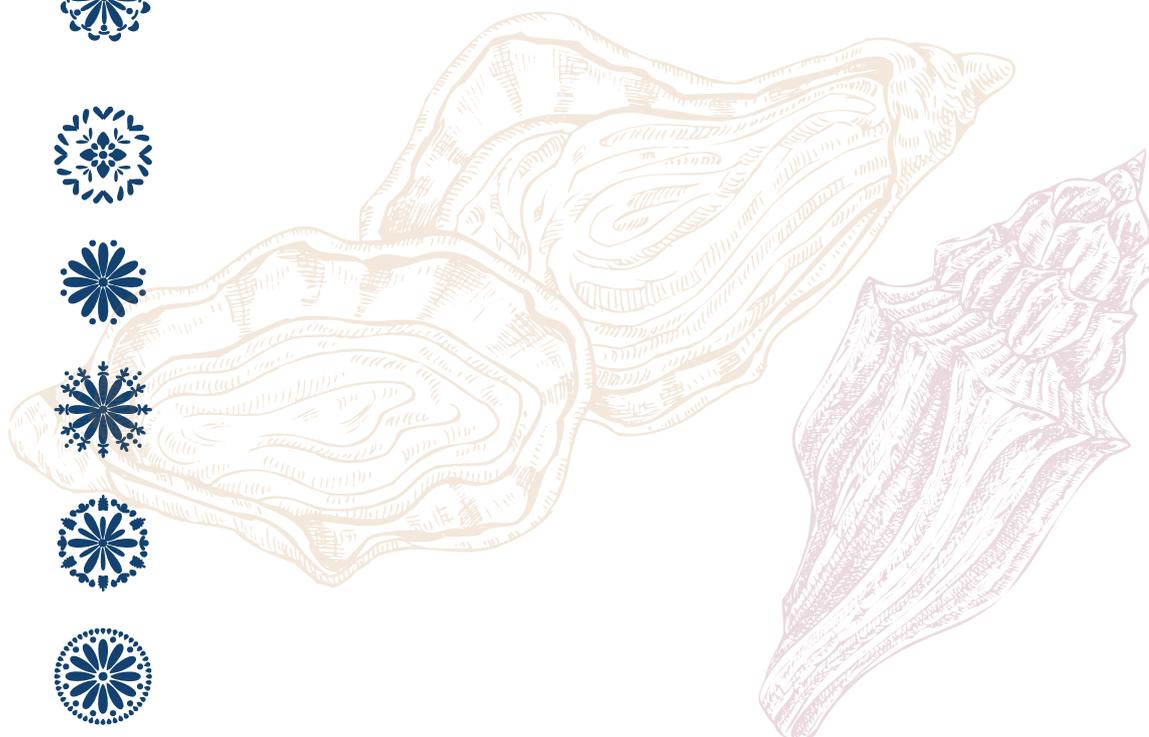
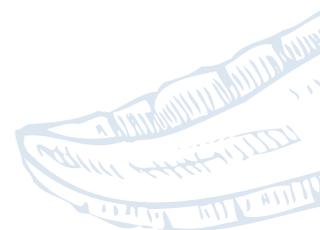
(7)

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 trofette 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)

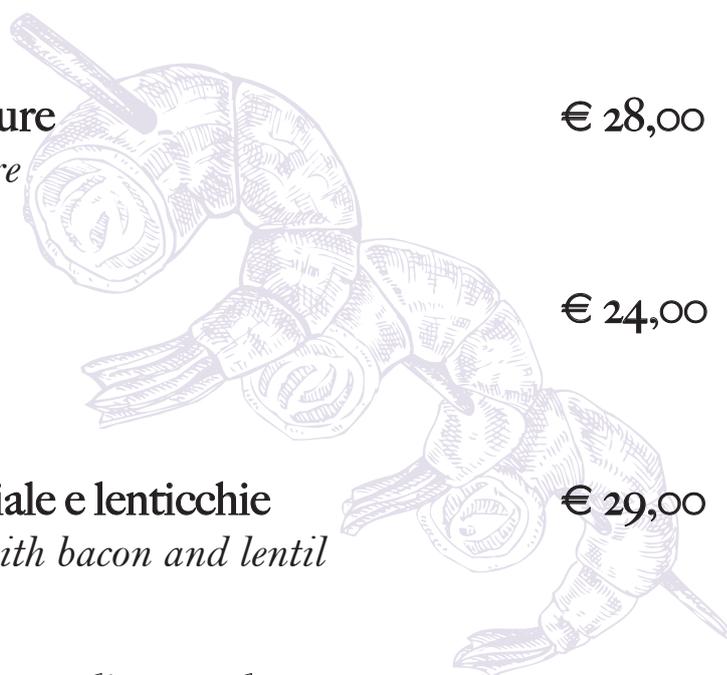
Pansoti in salsa di noci € 13,00
Pansoti with nuts sauce
(1-3-8)

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)

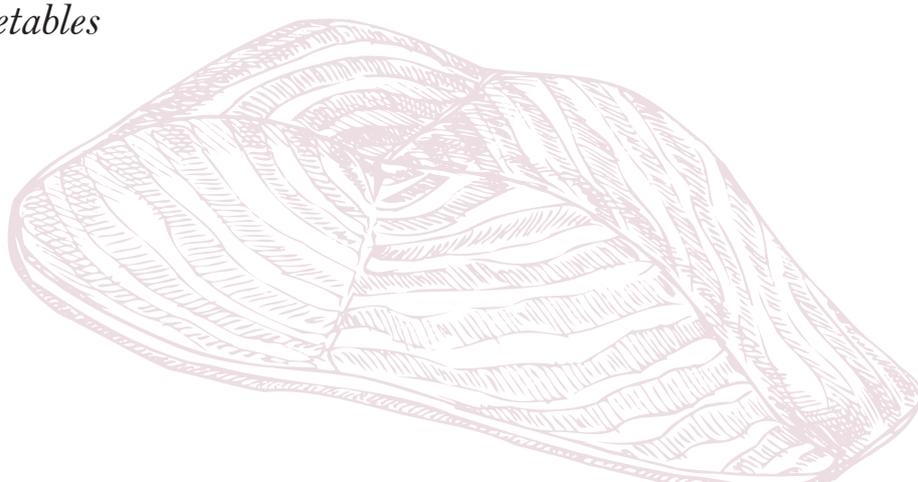


Contorni

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 € 3,00
Mineral water

Acqua 0.75 L San Pellegrino o Panna € 4,50

Acqua 1L € 3,50
Mineral water

Coca cola, Fanta, Sprite 33 cl € 3,00

Birre in bottiglia 33 cl € 4,00
Beer in bottle

Birra alla spina chiara piccola € 5,00
Draft beer

Birra alla spina chiara media € 6,50
Draft beer



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 SO₂ 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.

