

AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE

Gentile Cliente,

Il Ristorante AzzurroDue desidera porgerLe il più cordiale benvenuto.
Il nostro personale è a Sua completa disposizione affinché la permanenza nel nostro locale possa risultarLe gradita.

Al momento dell'ordinazione, Le chiediamo di segnalare al personale di sala eventuali **allergie** o **intolleranze** alimentari: sarà nostra cura, facilitarLa ad individuare un **elenco esaustivo** di tutti gli **allergeni** contenuti nei nostri piatti la cui **criticità**, già evidenziata in **grassetto** nel presente **carattere** (laddove sia manifesta) sarà ulteriormente corredata dal **codice numerico** (da **1** a **14**) codifica corrispondente al possibile allergene nascosto contenuto nel piatto (es: **burro (7)** nel risotto, **uova (3)** nella pasta fresca, **bisolfito (12)** contenuto nel vino per sfumare etc.) come da **legenda allegata** al presente menu' e quindi domandare alla cucina la possibilità di poterli **escludere ab origine** in preparazione, così da adattare la ricetta (laddove sia possibile farlo) alla Sua specificità: con una composizione differenziata del piatto, costruito espressamente per Lei.

Si invita, inoltre, nel caso di allergie molto pronunciate o singolari, a chiedere al nostro personale la consultazione del **Libro Ingredienti**, che contiene la lista approfondita di tutte le sostanze che compongono i nostri piatti, comprese le **possibili tracce** derivate da **contaminazioni crociate**.

Il **Pesce alla Pietra**, per esempio, che è la nostra specialità, viene preparato con l'utilizzo di **Pangrattato (1)**, come alcuni degli antipasti cotti al **Gratin (1)**: La invitiamo quindi, a segnalarci se non ne gradisce la presenza o ad astenersi dall'ordinarli (contaminazione incrociata) in caso di accertata **celiachia**.

Garantiamo la freschezza di tutti gli alimenti da noi somministrati e la selezione accurata nell'acquisto giornaliero del pesce, frutto di competenze ittiche dettate dall'esperienza e dalla passione nel nostro lavoro.

Soltanto Totani, Polpi e/o Crostacei, possono essere surgelati all'origine. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di Bonifica Preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, lettera D, punti 1 e 3

L'**Acqua Microfiltrata Culligan**, costantemente tenuta a Norma delle vigenti Leggi Igienico-Sanitarie attraverso la periodica sostituzione del Filtro Everpure, viene servita in Caraffe da Litro che, dopo il loro utilizzo, vengono regolarmente lavate e sterilizzate.

I nostri **Oli Extravergini di Oliva**, prevalentemente Riviera dei Fiori D.O.P. e Riviera Ligure D.O.P, di Categoria Superiore, sono ottenuti direttamente da olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Il **Sale Rosa dell'Himalaya** presente nei nostri tavoli e nei piatti, proviene da un'area universalmente riconosciuta per l'eccellenza di questo prodotto.

I **Salumi Artigianali** da noi utilizzati, sono prodotti secondo le antiche ricette della tradizione del nostro territorio e **non** contengono **lattosio** né **solfiti**.

Tutte le nostre portate sono preparate al momento: confidiamo nella Vostra gentile comprensione per eventuali ritardi, augurandoci che il piccolo disagio, possa essere compensato dal piacere dell'accoglienza, del gusto e della genuinità dei cibi.

Ringraziandovi per la Cortese Attenzione, e per l'Attesa.

Legenda Allergeni

(Per eventuali approfondimenti, consultare il nostro **Libro Ingredienti**)

ALLERGENE 1

Cereali contenenti **glutine**: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati.

ALLERGENE 2

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

ALLERGENE 3

Uova e prodotti a base di uova.

ALLERGENE 4

Pesce e prodotti a base di pesce.

ALLERGENE 5

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

ALLERGENE 6

Soia e prodotti a base di soia.

ALLERGENE 7

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

ALLERGENE 8

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti).

ALLERGENE 9

Sedano e prodotti a base di sedano.

ALLERGENE 10

Senape e prodotti a base di senape.

ALLERGENE 11

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

ALLERGENE 12

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂.

ALLERGENE 13

Lupini e prodotti a base di lupini.

ALLERGENE 14

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Elenco Abbreviazioni [°] * ♥

[°] Il **pesce** destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, lettera D, punti 1 e 3

* Prodotto surgelato all'origine

♥ In mancanza sul mercato di prodotto fresco, può essere surgelato all'origine



MENÙ



Antipasti del Mare

Cozze al Verde con Aglio, Prezzemolo, Vino Bianco e E.V.O. (14;12)	16,00
Impepata di Cozze con Pomodoro Ciliegino, Aglio, Prezzemolo ed E.V.O. (14)	16,00
* Polpo tiepido con Patate e Olive Taggiasche (14)	16,00
Acciughe all'Ammiraglia °marinate in Sale e Aceto Bianco (4;12)	16,00
Salmone in Marinatura di Arancia e Sale Rosa ° (4)	24,00
Salmone in agrodolce con Zucchero, Sale, Limone e Aceto ° (4;12)	24,00
Misto di Mare della Casa °(1,2,4,12,14)	25,00
Misto di Mare Extra (con integrazione di Ostrica o Cappasanta) °(1,2,4,12,14)	30,00

Crudités del Mare

Crudités del Mare ° (2,4,12,14)	35,00
Ostriche (14)	30,00
Salmone Crudo °(4)	24,00
Chiffonade di ° Seppie Crude in Salsa Citronnette con Pepe dei 5 Tipi (14)	24,00
Carpaccio di ° Baccalà Crudo in Citronnette al Passion Fruit (4)	24,00
Tartare di Tonno °(4,12)	30,00
Tartare di Salmone Selvaggio °(4,12)	30,00
Tartare di Gambero °(2,12)	30,00
Integrazione (alla Tartare prescelta) con Seppie Crude °(14)	9,00
Integrazione (alla Tartare prescelta) con Seppie Crude e Gambero °(14,2)	15,00
Integrazione (al piatto prescelto) con Caviale (4)	35,00

Primi Piatti del Mare

Spaghetti con Cozze e Pinoli (1,8,12,14)	16,00
Spaghetti con Bottarga e Basilico (1,4)	16,00
Spaghetti alle Vongole Veraci con Pepe Verde (1,12,14)	16,00
Spaghetti allo Scoglio ♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12,14)	16,00
Spaghetti agli Scampi ♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12)	16,00
Spaghetti ai Gamberi ♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12)	16,00
Fettuccine Mare e Monti con Zucchine, Gamberi e profumo di Basilico ♥(1,2,3,12)	16,00
Fettuccine con Bottarga e Pistacchio di Sicilia con mantecatura al Formaggio (1,3,4,7,8)	22,00
Taglierini alle Ostriche (1,3,12,14)	25,00
Taglierini ai * Ricci di Mare (1,3,14)	25,00
Linguine all' Astice ♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12) <i>minimo x 2- prezzo a porzione:</i>	32,00
Linguine all' Aragosta ♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12) <i>minimo x 2- prezzo a porzione:</i>	32,00
Risotto ai Frutti del Mare (2,7,12,14) <i>minimo x 2- prezzo a porzione:</i>	24,00
Zuppetta Piccante ai Frutti del Mare con Pomodoro Ciliegino e Crostini (1,2,12,14)	25,00

° Composizione del **Misto di Mare della Casa**:

Acciughe Marinate, **Salmone** con Marinatura all'Arancia e al Sale Rosa, Insalatina di **Polpo** e **Frutti di Mare**, **Cozze** al **Gratin**. Può subire variazioni giornalmente, a seconda della disponibilità del **pescato**.

° Composizione (tipo) delle Crudités del Mare (variabile giornalmente, in base alla disponibilità del pescato):

- Due tipologie di Filetti di **pescato**, tipo: **Tonno**, **Salmone**, **Nasello**, **Ricciola**, **Cernia**, **Ombrina**

- **Ostriche** e/o **Gamberi** e/o **Scampi** da concordarsi in base alle Preferenze del Cliente.

- Chiffonade di **Seppie** Crude.

° Il **pesce** destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, lettera D, punti 1 e 3

* Prodotto surgelato all'origine

♥ In mancanza sul mercato di prodotto fresco, può essere surgelato all'origine



Secondi Piatti del Mare

Fritto Misto del Golfo ° (1,2,4,12,14)	22,00
Fritto di *Calamari, Gamberetti, Acciughe (1,2,4,12,14)	22,00
Fritto di *Calamari e Gamberetti (1,2,12,14)	22,00
Fritto di *Calamari (1, 14)	22,00
Fritto di Acciughe (1,4)	22,00
*Polpo in Guazzetto con Pomodoro Ciliegino e Profumo di Alloro (12,14)	22,00
Pesce alla Ligure con Pinoli , Patate e Olive Taggiasche (4,8,12) <i>min. x 2- prezzo a porzione:</i>	32,00
Pesce alla Mediterranea con Pomodoro Ciliegino, Olive, Capperi, Origano (4)	32,00
Medaglioni di Salmone alle Mandorle con Profumi dell'Orto (4,8)	28,00
Filetto di Tonno ai Semi di Papavero (4,8)	32,00
*Baccalà in Umido con Cipolla, Capperi, Uvetta, Pomodoro: (4,12) <i>min.x2- prezzo a porzione:</i>	28,00

Specialità del Mare alla Pietra con Pangrattato

*Calamari alla Pietra (1,14)		28,00
Branzino alla Pietra (1,4)		30,00
Orata alla Pietra (1,4)		30,00
Misto di Pesce alla Pietra ° (1,2,4,12,14)		35,00
Misto di Crostacei con *Calamari alla Pietra °(1,2,12,14)		40,00
Scampi ♥ alla Pietra (1,2,12)		40,00
Gamberoni ♥ Testa Viola alla Pietra (1,2)		40,00
Astice ♥ alla Pietra (1,2,12)		64,00
Aragosta ♥ alla Pietra (1,2,12)		64,00
Aragosta Nostrana (1,2)	Prezzo al Kg.	260,00
Misto di Pesce alla Pietra ° Reale (+½ Aragosta) (1,2,4,12,14)	<i>min. x 2- prezzo a porzione:</i>	67,00
Misto di Pesce alla Pietra ° Imperiale (+ ½ Astice) (1,2,4,12,14)	<i>min. x 2- prezzo a porzione:</i>	67,00
Misto di Crostacei con Calamari alla Pietra° Reale (+½ Aragosta)	<i>min. x 2- prezzo a porzione:</i>	72,00
Misto di Crostacei con Calamari alla Pietra°Imperiale (+½ Astice)	<i>min. x 2- prezzo a porzione:</i>	72,00

° Composizione del **Fritto Misto del Golfo**:

Calamari, Gamberi Rossi e Pescato del giorno (**Acciughe** e/o **Naselli** e/o **Triglie** e/o **Signorine** e/o **Merlani**)

Il prodotto, acquistato fresco, può essere congelato da noi per la sua conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

° Composizione del **Misto di Pesce alla Pietra**:

½ **Branzino** o **Orata**, o altro **pescato** locale del giorno a scelta del cliente, un trancio di pescato del giorno, due **Calamari**, uno **Scampo** di grossa pezzatura, un **Gamberone** Testa Viola e, secondo disponibilità, un **Cannolicchio**

° Composizione del **Misto di Crostacei con Calamari alla Pietra**:

Due **Calamari**, due **Scampi** di Grossa Pezzatura, due **Gamberoni** Testa Viola e, secondo disponibilità, due **Cannolicchi**

NB. Il **Pesce alla Pietra**, ad eccezione dei **Gamberoni**, viene cotto con l'utilizzo di **Pangrattato**: invitiamo pertanto chi non ne gradisca la presenza, a chiederne l'esclusione, e chi sia affetto da **celiachia**, ad astenersene dall'ordinazione.

* Prodotto surgelato all'origine

♥ In mancanza sul mercato di prodotto fresco, può essere surgelato all'origine



... e per chi non desidera il pesce...

Salumi Artigianali

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con Melone	18,00
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con Mozzarella (7)	18,00
Bresaola della Valtellina in Carpaccio con Parmigiano e Glassa Balsamica (1,3,7,12)	18,00
Petto di Tacchino Arrosto con Glassa Balsamica (1,12)	18,00
Misto di Salumi Artigianali	22,00

Primi Piatti Vegetariani

Spaghetti con Pomodoro Fresco e Basilico (1)	10,00
Trenette al Pesto di Basilico di Prà con Patate e Fagiolini (1,7,8)	16,00
Spaghetti con Funghi Porcini Secchi, Prezzemolo e Aglio (1,7,12)	16,00
Penne Vega con Pinoli , Melanzane, Zucchine, Pomodoro, Taggiasche, Origano, Basilico (1,8)	16,00
Fettuccine al Pistacchio di Sicilia mantecate con Cipolla Dorata e Formaggio (1,3,7,8)	18,00

Secondi Piatti a base di Carne

Cotoletta di Pollo Impanata (1,3)	16,00
Filetto al Pepe Verde (1,7,14)	(solo su prenotazione) 35,00
Filetto ai Ferri	(solo su prenotazione) 30,00
Tagliata su Rucola	(solo su prenotazione) 30,00

Insalate

Insalata Verde	7,00
Insalata di Pomodori	7,00
Insalata Mista (Verde + Pomodori)	7,00
Insalata Caprese con Mozzarella e Pomodoro (7)	10,00
Insalata Biancaneve con Pomodoro, Stracchino/Mozzarella e Prosciutto Cotto (7)	15,00
Insalata Guarnita con Lattuga, Pomodoro, Tonno, Mozzarella e Mais (4,7,12)	12,00
Insalata di Astice (2,12)	65,00

Formaggi (7)

Grana (3,7)	12,00
Degustazione di Formaggi con Miele di Castagno e/o Marmellata Artigianale: (3,7,12)	25,00
<small>Brillat Savarin (Vaccino pastorizzato, crosta fiorita- Bourgogne), Tomme aux 7 Fleur (Vaccino d'alpeggio, pasta pressata, Francia, Vivarais), Testun di Capra ubriaco (Capra, Piemonte), Piacentino Ennese (Pecora - Sicilia), Mimolette Vieille Reserve (Normandia), Erborinato di San Carlone allo Zafferano (Vaccino, Piemonte, Arona), Des Martin Blu di Ollasca (Vaccino crudo, Piemonte, Castelmagno), Shropshire al Porto con Uva di Corinto (U.K.)</small>	



Di pesto, di aglio e di formaggio sardo...

La Liguria, per ragioni geostoriche (mediterraneità, dominio romano, Alpi Apuane...), è terra di mortai. Si caratterizza dunque per numerose salse – alcune più celebri d’altre - preparate dentro tale manufatto, peraltro utile anche con frutta secca e spezie.

Tutte queste salse, fra cui l’*aggiadda* (l’agliata), poiché in origine accompagnavano carni, un po’ come il bagnèt verd piemontese, proponevano un sapore puntuto, deciso, per via del sale (un conservante) e dell’**aglio** (un disinfettante). Il pesto tuttavia, la cui ricetta attuale si “formalizzò” non prima di metà ‘800, si “batteva” nel mortaio con quel che c’era, tanto più che le serre di basilico erano ancora di là da venire, e quindi le stagioni ancora una volta condizionavano i menu. Inoltre, v’erano pesti per così dire più patrizi e pesti plebei, un po’ – benché per altri motivi - come avviene oggi, dato che non tutti utilizzano materia prima corretta, e di qualità...

Anche il *pecorino sardo DOP* (ideale se stagionato 10-12 mesi) si conferma ingrediente centrale, in quanto la Repubblica di Genova intratteneva intensi commerci con Corsica e Sardegna, e quasi sempre una specialità culinaria origina da quel che un popolo conosce, coltiva, commercia.

Io mi felicito con “Azzurrodue” che garantisce ai propri clienti un pesto autentico, realizzato con basilico genovese DOP, aglio bianco di gentile sentore, *pinoli* italianissimi, *parmigiano reggiano DOP* e *olio extravergine DOP Riviera dei Fiori...* Un pesto della tradizione, saporito, corposo e non liquido, così come fu e dovrà continuare ad essere. La mia raccomandazione è di accostarlo a *pasta* come *trenette*, *lasagne*, *picagge*, *testaroli*, *gnocchi* e *trofiette*, e di abbinarlo agli aromi di qualche buon Pigato locale, che “Azzurrodue” da versare a giusta temperatura dentro bei tulipani a stelo alto.

Amico gourmet, buona Liguria e buon pesto a te, naturalmente con *aglio* e *sardo*.

Umberto Curti, Ligucibario®

Dott.ssa Luisa Puppo, Dott. Umberto Curti
Welcome Management - Ligucibario®
marketing e formazione per il turismo e l’enogastronomia
Tel 010 4072452 Cell 347 2517756
<http://www.ligucibario.com/umberto-curti-luisa-puppo/>
YouTube Ligucibario Channel
Segui Ligucibario su Facebook e Twitter

► *ligucibario* ◀



Dessert

FRUTTA

Hawaiana di Frutta fresca	9,00
Ananas	6,00
Melone	7,00
Anguria	6,00

DOLCI

Tortino al Cioccolato Fondente con Cuore Caldo e Croccantino al Pistacchio di Sicilia (1,3,6,7,8)	9,00
Torta Cinotti al Cacao con Birra Salata e Pinoli (1,3,7,8)	9,00
Dolce alle Mele con Gelato di Crema all' Uovo (1,3,7)	9,00
Panna Cotta con riduzione al Vino Rosso e ai Frutti Rossi (3,7,12)	9,00
Crème Brulée al Pistacchio di Sicilia (3,7,8)	9,00
Semifreddo della Casa (3,6,7,8,12)	9,00
Crostata con Confettura ai Frutti Rossi (1,3,7)	9,00
Dolce con Ricotta , Uvetta Tunisina e scaglie di Cioccolato Fondente (1,3,6,7,12)	9,00
Torta alle Mandorle con Cedro Candito (1,3,7,8)	9,00

GELATI (3,7+)

Affogato con riduzione ai Frutti Rossi (3,7,12)	8,00
Affogato al Caffè (3,7)	8,00
Affogato al Cioccolato (3,7,8,12)	8,00
Affogato al Caramello (3,7)	8,00
Affogato al Pistacchio (3,6,7,8)	9,00
Affogato al Whisky (3,7)	9,00
Affogato al Cointreau (3,7)	9,00
Affogato al Grand Marnier (3,7)	9,00
Affogato al St. Germain (Liquore al Sambuco) (3,7)	9,00

SORBETTI

Sorbetto al Limone	8,00
Sorbetto al Prosecco (12)	9,00
Sorbetto alla Wodka (1)	10,00
Sorbetto alla Grappa (12)	10,00
Sorbetto al St. Germain (Liquore al Sambuco)	12,00
Sorbetto alla Mela Verde con Calvados	12,00

Caffetteria

Caffè Espresso	2,50
Caffè Decaffeinato	3,00
Caffè Corretto	3,50
Caffè d' Orzo (1) / Caffè al Ginseng (7)	3,00
Caffè Americano	3,00
Cappuccino (7)	3,00
Cappuccino Decaffeinato (7)	4,00
Cappuccino d' Orzo (1,7)	4,00
Cioccolata calda Fondente (7)	5,00
Caffè Shakerato con Crema di Whisky (1,7)	8,00



Passiti e Vini Liquorosi al Calice (12)

Passiti bianchi

L'intraprendente	13,5%	'17	Ca' du Ferrà	D.O.C.	Levanto	18,00
Quae	15,5%	'11	U Tabarka		Sardegna	8,00
Il Negrese - Malvasia	12,5%	'20	Il Negrese	D.O.C.	Colli Piacent.	8,50
Capofaro - Malvasia	11,5%	'16	Tasca D'Almerita	D.O.C.	Sicilia	9,00
Hauner - Malvasia delle Lipari, Corinto Nero	13%	'20	Carlo Hauner	D.O.C.	Sicilia	9,00
Vin Santo - Castello di Brolio	16,5%	'11	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	10,00
Sauternes	13,5%	'15	Château Gravas	A.S.C.	Bordeaux	9,00

Porto

Adriano White Reserva	19,5%		Ramos Pinto		Portogallo	9,00
Reserva Adriano Tawny	19,5%		Ramos Pinto		Portogallo	9,00
Reserva Collector	19,5%		Ramos Pinto		Portogallo	9,00
Late Bottled Vintage 2017	19,5%	'15	Ramos Pinto		Portogallo	9,00
Blend N° 5 - White Port	12%		Graham's		Portogallo	9,00
Late Bottled Vintage 2017	20%	'17	Graham's		Portogallo	9,00
Porto Tawny - 10 anos	20%		Graham's		Portogallo	9,00

Sherry

1896-1996-100 anos-Pedro Ximenez Murillo	17%		Lustau		Spagna	9,00
--	-----	--	--------	--	--------	------

Madeira

Verdelho 5 anos	19%		Blandy's		Madeira	9,00
Sercial 5 anos	19%		Blandy's		Madeira	9,00

Mini Tour del porto di Genova

Degustazione di 3 Tipologie di Porto / Sherry / Madeira **22,00**

Gran Tour del porto di Genova

Degustazione di 5 Tipologie di Porto / Sherry / Madeira **32,00**

Amari e Liquori

Amari

S. Maria al Monte			Genova	6,00
Camatti			Genova	6,00
Lucano			Pisticci	6,00
Vecchio Amaro del Capo			Vibo Valentia	6,00
Averna			Caltanissetta	6,00
Montenegro			Bologna	6,00
Jägermeister			Wolfenbüttel	6,00
Amaro alla Canapa	Domenis 1898		Cividale del Friuli	7,00
Rheum - Amaro Bio a base di Rabarbaro	Origine		Cengio (Savona)	7,00

Liquori Nazionali

Limoncino Ligure	Andrea Bruzzone		Genova	6,00
Ba-sa-notto -Liquore al Basilico, Salvia e Chinotto	Origine		Cengio (Savona)	6,00
Bergamot - Liquore al Bergamotto	Domenis 1898		Cividale del Friuli	7,00
Storica Verde - Liquore al Basilico	Domenis 1898		Cividale del Friuli	7,00
Cirasa - Liquore alla Ciliogia	Domenis 1898		Cividale del Friuli	7,00
Mirto di Sardegna - Monte Arcosu	Zedda Piras		Gallura	6,00
Lik Lì - Liquore alla Liquerizia	Distillerie Francoli		Ghemme	6,00
Sambuca	Molinari		Milano	6,00
Zenzero Radix	Origine		Cengio (Savona)	7,00

Amari e Liquori Esteri

Chartreuse Verde V.E.P.	Garnier		Francia	9,00
Quitte - Liquore all'Albicocca	Etter		Svizzera	9,00
Crème de Cassis de Dijon - Liquore al Ribes Nero	Philippe de Bourgogne		Borgogna	9,00
Framboise - Liquore al Lampone	Philippe de Bourgogne		Borgogna	9,00
Cointreau			Francia	7,00
Grand Marnier			Francia	7,00
Crema di Whisky	Sarsfieldd Finest Irish Cream		Irlanda	7,00



Distillati

Grappa/Acquavite (12)

Grappa Bianca Friulana	Nonino	Udine	6,00
Grappa Optima Invecchiata	Nonino	Udine	6,00
Storica Bianca	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Nera	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Riserva	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Riserva Barrique	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Grappa di Barolo	Distilleria Levi Serafino	Neive	8,00
Grappa di Barbaresco	Distilleria Levi Serafino	Neive	8,00
Alto Grado-Acquavite di Vino	Dr. Mario Montanaro	Alba	8,00

Calvados, Armagnac, Cognac (12)

Calvados Pays d'Auge – 5 ans	Le Compte	Francia	9,00
Calvados Pays d'Auge – Hors d'Auge	Christian Drouin	Francia	10,00
Bas Armagnac – Hors d'Age	Dartigalongue	Francia	9,00
<small>Ugni Blanc, Baco, Folle Blanche</small>			
Cognac - Premières Saveurs 6 Carats	Leopold Gourmel	Francia	9,00
Cognac- Grande Champagne-Vesper	Delamain	Francia	10,00

Single Malt Scotch (1)

Lagavulin 16 YO		Isle of Islay	9,00
Signatory Caol Ila 2009 Unchillfiltered		Isle of Islay	9,00
The Macallan 12 YO Fine Oak		Highlands	9,00
The Macallan 12 YO Sherry Oak Cask		Highlands	12,00

Blended (1)

Nikka Whisky from The Barrel		Japan	9,00
------------------------------	--	-------	------

Gin (1)

Bulldog			8,00
Sunset	Panarea	Sicilia	9,00
Island	Panarea	Sicilia	9,00
Gin Mare – Mediterranean Gin	Gin Mare	Spagna	10,00
Capri – Mediterranean Gin	Gin Mare	Spagna	12,00
Portofino Dry Gin		Portofino	10,00
Portofino Dry Gin – Mignon 100 ml		Portofino	26,00
Prebuggin – London Dry Gin		Chiavari	12,00
Sox – Soxhlet Gin (1,3,5,7,8)	Soxhlet Botanical Extraction	Quintara (Ro)	12,00
Sox – Soxhlet Dry Gin (1,3,5,7,8)	Soxhlet Botanical Extraction	Quintara (Ro)	12,00
The First Italian Black Gin	Taurus	Torino	12,00

Vodka (1)

Skyv		U.S.A.	8,00
Absolut		Svezia	8,00
Panarea		Sicilia	9,00
Purity		Svezia	9,00
Grey Goose		Francia	10,00



Distillati

Rum Chiari

Neisson Blanc Agricole	Neisson	Martinique	8,00
Rhum J. M. Blanc Agricole '17	Crassous de Médeouil	Martinique	8,00
P.M.G. Rum Blanc Agricole	Marie Galante	Guadaloupe	9,00
Clairin Vaval '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00
Clairin Sajous '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00
Clairin Casimir '15	Distillerie Chelo	Haiti	9,00

Rum Scuri

Sistema Solera 23	Zacapa	Guatemala	9,00
Gunpowder Proof	Pusser's - British Navy	Guyana	8,00
15 YO	Pusser's - British Navy	Guyana	8,00
12 YO	El Dorado	Guyana (Demerara)	9,00
V.S.O.P. Très Vieux Rhum Agricole	Depaz Réserve Spéciale	Martinique	12,00
17 Y O- Extra Strong 110 proof – Agr.	Caroni	Trinidad	24,00
21 Y O- Extra Strong 110 proof – Agr.	Caroni	Trinidad	35,00
Baseterre '95 - Rum Vieux Guadeloupe	Baseterre	Guadeloupe	35,00

Triptych – Single Blend '16

Pezzo unico:

solo **intera bottiglia: vedere quotazioni...**

Foursquare

Barbados

450,00

Tequila

Blanco	La Hora Azul	México	8,00
Reposado	La Hora Azul	México	9,00
Aeño	La Hora Azul	México	10,00

Mezcal

Mezcal Vago Espadín 2015		México	8,00
Chagoya Donají Barro 2015		Oaxaca (México)	8,00

Cachaça

Nêga Fulô		Brasil	8,00
Yaguara Cachaça New Edition	Menegher	Brasil	10,00

Ed infine, per chi vuol concludere Low Sugar...

Mad Spirits di Neri Fantechi

Camomilla e Peperoni Verdi	25%	Erbaceo, speziato, fresco...	Firenze	8,00
Passion Fruit e Timo	25%	Speziato, aromatico, esotico...	Firenze	8,00
Mandarini e Rabarbaro	25%	Agrumatico, aromatico, amaro...	Firenze	8,00
Fragola, Habanero, Lime	25%	Fruttato, piccante, acidulo...	Firenze	8,00
Lamponi e Aceto di Melagrana	25%	Fruttato, dolce, acetico...	Firenze	8,00
Mirtillo e Milky Oolong Tea	25%	Dolce, esotico, elegante...	Firenze	8,00

Vini ⁽¹²⁾

Vino D.O.C. al Calice	5,00
Flûte Metodo Classico	8,00

Vermouth & Vini Aromatizzati ⁽¹²⁾

Il Vero Corochinato – Aperitivo Gran Lusso “l’Asinello”	Vini Allara	Genova	6,00
Vermouth Mediterraneo Bianco Maestrale	Macchia	Sard	8,00
Vermouth Bianco	Contratto	Alta Langa	8,00
Vermouth Bianco	Peliti’s	Torino	8,00
Vermouth di Torino Bianco	Antica Torino	Torino	8,00
Vermouth di Torino Dry	Antica Torino	Torino	8,00
Vermouth Extra Dry	Martini	Torino	8,00
Vermouth Rosso	Contratto	Alta Langa	8,00
Vermouth Rosso	Peliti’s	Torino	8,00
Vermouth di Torino Rosso	Antica Torino	Torino	8,00

Bitter ⁽¹²⁾

Operarossa – Eccellenza Italiana	1492 Coloniale Group	Lago Maggiore	8,00
Gagliardo - Bitter Radicale	Distilleria Schiavo	Costabissara (VC)	8,00
Sox 1 (1,3,5,7,8)	Soxhlet Bitter 1	Quintara (RO)	10,00
Sox 2 (1,3,5,7,8)	Soxhlet Bitter 2	Quintara (RO)	10,00
Gran Milano - Tradizione	Bitter Distillers & Distributions	Milano	10,00

Birre ⁽¹⁾

Messina	Cristalli di Sale	Lager	33 cl	5% Vol	Sicilia	5,00
Ichnusa	Non Filtrata	Lager bassa fermentazione	66 cl	5% Vol	Sardegna	8,00
Birrificio del Golfo	Salmastra	Pacific Gose	33 cl	4,5% Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Anciüa	German Ale	33 cl	4,6% Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Orata	Golden Ale	33 cl	5% Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Battigia	Bitter Ale	33 cl	3,6 % Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	I.P.A. Palmaria	English Ipa	33 cl	5,5% Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Blonde	Belgian Ale	33 cl	5,6% Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Ambrata	Abbazia	33 cl	7 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Triple	Strong Ale	33 cl	7 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Cippa L’Ipa	Ipa	33 cl	7 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Blanca	Wit Beer Senza Spezie	75 cl	4,7% Vol	Liguria	16,00
Er Boqueron	La Blanca	Wit Beer- Con Agua de Mar	33 cl	4,6 % Vol	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Clasica	Golden Ale - Con Agua de Mar	33 cl	4,8 % Vol	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Roja	Red Ale - Con Agua de Mar	33 cl	4,6 % Vol	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Clasica	Golden Ale - Con Agua de Mar	75 cl	5 % Vol	Spagna	16,00



Bevande Analcoliche

Acqua Microfiltrata Culligan Naturale o Gasata al Calice	0,50
Acqua Microfiltrata Culligan Naturale o Gasata in Caraffa da 1 Litro	2,50
Acqua Minerale in Bottiglietta da ½ Litro	1,50
Spremuta d'Arancia	7,00
Latte Menta (7) / Sciroppo di Menta / Orzata / Amarena	4,00
Yoga Optimum: Albicocca / Pera / Mirtillo / Ananas / Arancia Rossa / Ace / Pompelmo / Mela Verde	5,00
Galvanina Te Freddo: Limone / Pesca / Verde	5,00

Toniche & Sode

Coca Cola / Coca Zero	5,00
Galvanina Bio Fru.it:	5,00
Limonata / Aranciata / Mandarino / Cedrata / Pompelmo Rosa / Chinotto / Gazzosa / Ginger / Melagrana	
Tonica Sweppes Premium Mixers: Ibiscus / Pepe Rosa	5,00
Indian Tonic Water Harry's Cipriani	5,00
Mediterranean Tonic Water Eloise Cipriani	5,00
Tonica Fever Tree Mediterranean	5,00
Baladin Tonica al Fumo	5,00
Ginger Beer Lurisia al peperoncino	5,00
J. Gasco: Lemonade / Ederflower / Sparkling Violet / Sodarosa	5,00
Aperitivo Bitter / Ginger Ale / Zenzer Beer	
Crodino	5,00



Drinks Analcolici Euro 8,00

Virgin Caipiroska	Ginger Ale, lime, zucchero di canna	(Liscia o Fragola o Passion fruit)
Virgin Mohito	Soda di limone o gassosa, menta in foglie, lime, zucchero di canna	
Virgin Colada (7)	Gelato al latte , split di cocco 100 %, succo d'ananas, ghiaccio a scaglie	
Frida Kahlo	Spremuta d'arancia, spremuta di pompelmo rosa, spremuta di lime split di granatina, soda di sambuco	by ALYTIMIA
Shirley Temple	Ginger Ale & granatina	
Lilith	Sciroppo di litchi, purea di fragola, succo di mirtillo, succo di lime, top di Zenzer Beer o Ginger Ale	by ALYTIMIA
Pomodoro Condito (4,9,12)	Succo di Pomodoro, aceto balsamico , worcestershire sauce, tabasco, succo di limone, sale, pepe	



Drinks Alcolici Euro 10,00 – Euro 2,00 di supplemento con *Special Spirit

Base Liquore / Vino Liqueuroso

Pimm's N. 1	Pimm's N. 1, ginger ale
Porto Summer (12)	Graham's Blend N. 5, tonica, ghiaccio, limone e menta a guarnire





Drinks Alcolici Euro 10,00 – Euro 2,00 di supplemento con *Special Spirit

Spritz & Base Brut (12)

Agua Azul	Blue di Curaçao, Prosecco, soda	
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, soda	
Hugo Spritz Saint Germain*	Saint Germain, Prosecco, soda	*Special Spirit
Passoa Spritz	Passoa (Liquore al Passion Fruit), Prosecco, soda	
Basanotto Spritz	Basanotto, Prosecco, soda	
Bitter Spritz	Bitter, Prosecco, soda	
Kir	Prosecco, Crème de Cassis	

I Classici

Garibaldi	Bitter, succo d'Arancia	
Bitter Shakerato	Bitter, split di Liquore all'Arancia a scelta	
MiTo (12)	Bitter, Vermouth Rosso	
Americano (12)	Bitter, Vermouth Rosso, soda	
Negroni (12)	Gin, Bitter, Vermouth Rosso, fetta d'arancia	
Negrosky (12)	Vodka, Bitter, Vermouth Rosso, fetta d'arancia	
Negroni Sbagliato (12)	Prosecco, Bitter, Vermouth Rosso, fetta d'arancia	
Negroni Vulcanico*(12)	Gin Panarea Island, Bitter Gran Milano "smoked", Antica Torino Vermouth Dry, MAD Spirit lime, fragola, habanero (By Luca Picchi)	*Special Spirit

Base Gin (1)

Martini Cocktail (12)	Gin, Martini Extra Dry, oliva o scorza di limone	
Brumble	Gin, Liquore alla mora, succo di limone	
Bulldog & Tonic	Bulldog London Dry Gin, tonica a scelta	
Prebuggin & Tonic*	Prebuggin London Dry Gin, tonica	*Special Spirit
Portofino & Tonic*	Portofino Dry Gin, tonica	*Special Spirit
Mare & Tonic*	Mare Mediterranean Gin, tonica	*Special Spirit
Capri & Tonic*	Mare Capri Mediterranean Gin, tonica	*Special Spirit
Sunset & Tonic*	Panarea Sunset Gin, tonica	*Special Spirit
Island & Tonic*	Panarea Island Gin, tonica	*Special Spirit
Sox & Tonic*	Soxhlet Gin , tonica (1,3,5,7,8)	*Special Spirit
Sox Dry & Tonic*	Soxhlet Dry Gin , tonica (1,3,5,7,8)	*Special Spirit
Pink Tonic	Gin, tonica all'ibisco, split succo di lime, split succo d'arancia	
Dark & Violet*	Gin Nero Taurus, J. Gasco Sparkling Violet	*Special Spirit
Dolce Amaro	Gin, Bitter, succo di fragola, succo d'arancia	
Gin Gin Mule	Gin, Zenzer Beer, lime juice	

Oppure, abbinare il Vs. Gin preferito alla Vs. Soda preferita...! (Vedi sezione specifica!)

Special Saint Germain Drinks *

Tobash*	St. Germain, Grey Goose, maracuja, lamponi, zucchero, limone
Garden St. Germain*	St.Germain, Bacardi bianco, succo lime, zucchero di canna, basilico, cetriolo
Last Summer*	St.Germain, Bacardi bianco, succo lime
Fammelo Pallido*	St.Germain, Gin, Reserve Amber Vermouth, Orange Bitter Angostura





Drinks Alcolici Euro 10,00 – Euro 2,00 di supplemento con *Special Spirit

Base Vodka (1)

Bloody Mary "alla Ligure" (1,4,9,12)	Succo di Pomodoro, Bio Vodka di Savona, aceto balsamico, worcestershire sauce, angostura, Tabasco, succo di limone, sale, pepe, foglie di basilico, Special Garnish Focaccia Antica di Voltri
Persa in Mare*	Grey Goose Vodka, St. Germain, Prosecco, pestato di Lime, zucchero di Canna, Maggiorana (By Simone Ciolli) *Special Spirit
Dirty Shirley	Vodka, Gazzosa, Granatina
Sex on The Beach	Vodka, Liquore alla Pesca, spremuta d'arancia, Cranberry juice
Cosmopolitan	Vodka, Liquore all'arancia, succo di lime, Cranberry juice (versione long Drink: aggiunta di Soda al limone)
Moscow Mule	Vodka, Zenzer Beer, succo di lime
Kamikaze	Vodka, Liquore all'Arancia, succo di lime
Espresso Martini	Vodka, Liquore al Caffè, caffè espresso, zucchero liquido

con Purity Vodka

*Special Spirit

con Grey Goose Vodka

*Special Spirit

Base Rum

Daiquiri Frozen	Rum chiaro, succo di lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato
Piña Colada (7)	Rum chiaro, gelato al latte , splash di cocco 100 %, succo d'ananas, ghiaccio a scaglie
Mai Tai	Rum chiaro, Rum scuro, succo di lime, Cointreau, orzata
Mojito	Rum chiaro, menta in foglie, lime, zucchero di canna, soda
Strawberry Mojito	Rum chiaro, menta in foglie, lime, zucchero di canna, purea di fragole frullate, soda
Golden Mojito	Rum scuro, menta in foglie, lime, zucchero di canna, soda
Rum Cooler	Rum scuro, lime, arancia, zucchero di canna, ginger ale
Dark'n'Stormy	Rum scuro, Zenzer Beer

con J.M. Agricole Jardin Fruité

*Special Spirit

con J.M. Agricole Épices Créoles

*Special Spirit

con J.M. Agricole Fumée Volcanique

*Special Spirit

Base Tequila

*Special Spirit

Margarita*	Blanco La Hora Azul, Liquore all'arancia, succo di lime
Hot Margarita*	Blanco La Hora Azul, Liquore all'arancia, succo di lime, tabasco
Strawberry Margarita*	Blanco La Hora Azul, Liq. all'arancia, succo di lime, purea di fragola
Margarita Frozen*	Blanco La Hora Azul, Liquore all'arancia, succo di lime, ghiaccio tritato
Matador*	Blanco La Hora Azul, Liquore all'arancia, succo di lime, succo d'ananas
Tequila Sunrise*	Blanco La Hora Azul, spremuta d'arancia, granatina

Le Caipi

Caipiriñha	Cachaça , lime, zucchero di canna	(Liscia o Fragola o Passion fruit)
Caipiroska (1)	Vodka , lime, zucchero di canna	(Liscia o Fragola o Passion fruit)
Caipirissima	Rum , lime, zucchero di canna	(Liscia o Fragola o Passion fruit)
Caipimexico	Tequila , lime, zucchero di canna, tabasco	(Liscio o Fragola o Passion fruit)



Luxury Drinks Euro 15,00

Kir Royal (12)	Champagne , Crème de Cassis
French 75 (12)	Gin, Succo di Limone, Champagne
Oyster Wodka (1)	Purity Vodka , Martini Vermouth Extra Dry, ghiaccio pilé, Ostrica (By Fabio Bacchi)
lo, me & Irene (1)	Grey Goose Vodka , St.Germain, Cranberry Juice, Lime Juice, Tonica by ALYXIMIA
Volcano's Haze	Fumèe Volcanique atelier Rum J.M. , succo di lime, Perfect syrup Golden Peach Orchard Company, Ginger Beer, Volcano Magma liquid smoke Rmun Paille 50° float (By Luca Picchi)
Smash Spark (12)	Jardine fruit Rum , mango e pesca freschi e/o essiccati, Vermouth Bianco di Torino, Sciroppo al Miele, Ginger Beer Lurisia al peperoncino, Succo di lime.

Mini Tour guidato del Porto di Genova Euro 30,00



Degustazione di 3 tipologie di Porto, Sherry o Madeira (12)

Gran Tour guidato del Porto di Genova Euro 40,00



Degustazione di 5 tipologie di Porto, Sherry o Madeira (12)

Accompagnamento guidato per entrambi i Tour:

Coppia di bruschette con **burro** e **acciuga** cantabrica (1,4,7)

(pre dinner)

Torta Cinotti by Nevoss al Cacao con **Birra** Salata, **Pinoli**, scaglie di Cioccolata e Arancia essicata (1,4,7,8)

(after dinner)

Porto (12)

Adriano White Reserva	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Reserva Adriano Tawny	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Reserva Collector	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Late Bottled Vintage 2017	19,5%	'15	Ramos Pinto	Portogallo
Blend N° 5 – White Port	12%		Graham's	Portogallo
Late Bottled Vintage 2017	20%	'17	Graham's	Portogallo
Porto Tawny – 10 anos	20%		Graham's	Portogallo

Sherry (12)

1896-1996-100 anos-Pedro Ximenez Murillo	17%		Lustau	Spagna
--	-----	--	--------	--------

Madeira (12)

Verdelho 5 anos	19%		Blandy's	Madeira
Sercial 5 anos	19%		Blandy's	Madeira

Gourmet Mixologism (su prenotazione)

Fregola Sarda con Cozze e Pinoli (1,8,14,12)	22,00
Taglierini al Gin con Ostriche e Scorza di Limone (1,3,14)	28,00
Taglierini alla Tequila con Scampo marinato al Lime (1,2,3,12)	28,00
Risotto al Nero con Chiffonnade di Seppie ° al Mezcal (12,14)	28,00
Risotto al Plancton con Gambero Crudo (2,7,12)	28,00
Risotto Vegano al Plancton (7,12)	24,00



MENÙ

FUORI ORARIO
TAVOLA FREDDA



Snaks (1+...)

Croissant al Burro (1,7,8)	2,00
Focaccia (1)	2,00
Pizza (1,7)	5,00
Toast (1,6,7,10,12)	5,00

Panini (1+...)

Salame (1)	5,00
Prosciutto cotto (1)	5,00
Petto di Tacchino Arrosto (1)	5,00
Mozzarella e Pomodoro (1,7)	5,00
Prosciutto Cotto e Formaggio (1,7)	5,50
Salame e Formaggio (1,7)	5,50
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. (1)	6,50
Bresaola Artigianale della Valtellina (1)	6,50
Speck (1)	6,50
Speck e Brie (1,7)	6,50
Bresaola Artigianale della Valtellina e Formaggio (1,7)	6,50
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e Mozzarella (1,7)	6,50

Insalate

Insalata Verde	7,00
Insalata di Pomodori	7,00
Insalata Mista (Verde + Pomodori)	7,00
Insalata Caprese con Mozzarella e Pomodoro (7)	10,00
Insalata Biancaneve con Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto (7)	15,00
Insalata Guarnita con Lattuga, Pomodoro, Tonno , Mozzarella e Mais (4,7,12)	12,00

Italian Topics

Lasagnette al Pescato di Mare (1,3,4,7,12)	13,00
Lasagnette al Pesto (1,3,7,8)	13,00
Lasagnette al Ragù (1,3,7,9,12)	13,00



Piatti freddi del Mare

Cozze al Verde con Aglio, Prezzemolo, Vino Bianco e Olio Extra Vergine di Oliva (14;12)	16,00
* Polpo tiepido con Patate e Olive Taggiasche (14)	16,00
Acciughe all'Ammiraglia °marinate in Sale e Aceto Bianco (4;12)	16,00
Salmone in Marinatura di Arancia e Sale Rosa ° (4)	24,00
Salmone in agrodolce con Zucchero, Sale, Limone e Aceto ° (4;12)	24,00
Misto di Mare della Casa °(1,2,4,12,14)	25,00

Crudités del Mare

Crudités del Mare ° (2,4,12,14)	35,00
Ostriche (14)	30,00
Salmone Crudo °(4)	24,00
Chiffonade di ° Seppie Crude in Salsa Citronnette con Pepe dei 5 Tipi (14)	24,00
Carpaccio di ° Baccalà Crudo in Citronnette al Passion Fruit (4)	24,00
Tartare di Tonno °(4,12)	30,00
Tartare di Salmone Selvaggio °(4,12)	30,00
Tartare di Gambero °(2,12)	30,00
Integrazione (alla Tartare prescelta) con Seppie Crude °(14)	9,00
Integrazione (alla Tartare prescelta) con Seppie Crude e Gambero °(14,2)	15,00
Integrazione (al piatto prescelto) con Caviale (4)	35,00

Salumi Artigianali

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con Melone	18,00
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con Mozzarella (7)	18,00
Bresaola della Valtellina in Carpaccio con Parmigiano e Glassa Balsamica (3,7,12)	18,00
Petto di Tacchino Arrosto con Glassa Balsamica (12)	18,00
Misto di Salumi Artigianali	22,00

Formaggi (7)

Grana (3,7)	12,00
Degustazione di Formaggi con Miele di Castagno e/o Marmellata Artigianale: (3,7,12)	25,00
Brillat Savarin (Vaccino pastorizzato, crosta fiorita- Bourgogne), Tomme aux 7 Fleur (Vaccino d'alpeggio, pasta pressata, Francia, Vivarais), Testun di Capra ubriaco (Capra, Piemonte), Piacentino Ennese (Pecora - Sicilia), Mimolette Vieille Reserve (Normandia), Erborinato di San Carlone allo Zafferano (Vaccino, Piemonte, Arona), Des Martin Blu di Ollasca (Vaccino crudo, Piemonte, Castelmagno), Shropshire al Porto con Uva di Corinto (U.K.)	

* Composizione del **Misto di Mare della Casa**:

Acciughe Marinate, **Salmone** con Marinatura all'Arancia e al Sale Rosa, Insalatina di **Polpo** e **Frutti di Mare**, **Cozze** al **Gratin**. Può subire variazioni giornalmente, a seconda della disponibilità del pescato.

* Composizione (tipo) del **Crudités del Mare**:

Due tipologie di Filetti di **pescato**, tipo: **Tonno**, **Salmone**, **Nasello**, **Ricciola**, **Cernia**, **Ombrina**

Ostriche e/o **Gamberi** e/o **Scampi** da concordarsi in base alle Preferenze del Cliente.

Sempre variabile giornalmente, in base alla disponibilità del pescato.

* **Pesce** destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, lettera D, punti 1 e 3

° Prodotto surgelato all'origine



AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE