

Il crudo

CROSTACEI

GAMBERO ROSA	€ 3,50 3 pz
GAMBERO VIOLA	€ 4,50 al pz
SCAMPO	€ 4,50 al pz

PESCI

RICCIOLA	€ 6,50 al p.tto
PALAMITA	€ 6,50 al p.tto
OMBRINA	€ 6,50 al p.tto
ACCIUGHE	€ 6,50 al p.tto

MOLLUSCHI

POLPO	€ 6,50 al p.tto
SEPPIA	€ 6,50 al p.tto

CONCHIGLIE

TARTUFI	€ 3,00 al pz
FINES DE CLAIRE N.3	€ 3,50 al pz
GIGAS N.2	€ 3,50 al pz
GILLARDEAU	€ 4,50 al pz

CAVIALE

DA VINCI	€ 20,00 10 g
OSCIETRA CLASSIC	€ 25,00 10 g
OSCIETRA ROYAL	€ 38,00 10 g
DEGUSTAZIONE CAVIALE	€ 75,00 10 g

il pescato al naturale accompagnato dalle seguenti marinature

- olio e limone
- olio, limone, maggiorana e olive
- olio, limone, salicornia e finocchietto

Un viaggio nel mare tra molluschi e pesci

3 VARIETÀ
€ 16,00

5 VARIETÀ
€ 28,00

7 VARIETÀ
€ 38,00

Gran Plateaux

GRAN PLATEAU

2 FINE DE CLAIRE,
2 GIGAS,
2 GILLARDEAU,
6 GAMBERI ROSA,
5 TARTUFI

€ 38,00

IL REALE

2 FINE DE CLAIRE,
2 GIGAS, 2 GILLARDEAU,
6 GAMBERI ROSA,
4 GAMBERI VIOLA,
6 TARTUFI

€ 58,00

L'IMPERIALE

2 FINE DE CLAIRE,
2 GIGAS, 4 SCAMPI,
2 GILLARDEAU,
8 GAMBERI ROSA,
6 TARTUFI

€ 82,00

Anciôa

IL MARIN
BISTROT



I magnifici 7

	1/2	PIATTO	CONDIVISIONE
INSALATA DI POLPO con datterini, rossi, gialli e neri, basilico, origano e olive taggiasche	€ 7,50	€ 12,00	€ 19,00
ACCIUGHE FRITTE farina 00, acciughe fresche con maionese alla colatura di alici e limone	€ 5,50	€ 8,50	€ 15,00
GUAZZETTO DI COZZE cozze, prezzemolo, peperoncino, pomodoro fresco e crostini di pane alle erbe aromatiche		€ 10,00	€ 18,00
SPAGHETTO ALLE VONGOLE spaghetti, vongole, salicornia, scorza di limone e prezzemolo		€ 14,00	€ 26,00
FRITTO DI PARANZA paranza, acciughe, gamberi biondi, totanetti e verdure in tempura	€ 8,50	€ 15,00	€ 28,00
RAVIOLI DI PESCE fatti a mano con pomodoro fresco, timo e pinoli tostanti		€ 13,50	€ 26,00
L'INSALATA insalata verde, piselli, salicornia, zucchine trombetta, datterini gialli, crostini di focaccia con dressing di yogurt, maggiorana, erba cipollina e uovo di gallina bianca livornese "Cascina Mana" strapazzato	€ 6,50	€ 9,50	€ 13,50

Le acciughe

ACCIUGHE dei pescatori di Camogli	€ 8,50
ACCIUGHE DI SICILIA "SCALIA"	€ 8,50
ACCIUGHE DEL CANTABRICO "EL BARQUITO"	€ 8,50
3 VARIETÀ di Camogli, di Sicilia, del Cantabrico	€ 19,00
<i>le acciughe accompagnate da</i> - pane e burro - salsa verde - salsa di datterini e capperi	

Il gelato e la frutta

FIOR DI LATTE con 3 guarnizioni a scelta tra: caramello salato, amarene sciropate "Fabbri", granella di nocciole, granella di pistacchi, meringhe, crema di nocciola ligure	€ 6,00
SORBETTO con 3 guarnizioni a scelta tra: caramello salato, amarene sciropate "Fabbri", granella di nocciole, granella di pistacchi, meringhe, crema di nocciola ligure	€ 5,50
FIOR DI FRAGOLA fiordilatte, fragole fresche, coulis di fragola, meringa panna montata	€ 6,50
GIANDUIOSA fiordilatte, granella di nocciole, crema di nocciola ligure, biscotti alla nocciola, panna montata	€ 7,00
FRUTTA FRESCA profumata con zenzero e rosa	€ 5,50

IL PANE DI EATALY E IL SERVIZIO € 1,50

TUTTO IL PESCE PER IL CRUDO VIENE ABBATTUTO A MENO 20°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE
COME DA REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 E SUCCESSIVE.

IL POLPO È UN PRODOTTO CONGELATO DI QUALITÀ SELEZIONATO DA EATALY

SE VUOI CONOSCERE GLI **INGREDIENTI ALLERGENI** CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA.
CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

I vini

Bianchi & Rosati

BIANCHETTA PINO GINO	LIGURIA	€ 4,00	€ 19,00	
MEA ROSA CANTINE LUNAE	LIGURIA	€ 4,00	€ 17,00	
VERMENTINO COLLI DI LUNI LA FELCE	LIGURIA	€ 5,00	€ 22,00	TERRE N
PIGATO LAURA ASCHERO	LIGURIA	€ 5,00	€ 23,00	
VERMENTINO ET.NERA CANTINE LUNAE	LIGURIA	€ 5,00	€ 23,00	
CINQUE TERRE BIANCO POSSA	LIGURIA	€ 8,00	€ 36,00	TERRE N
SERASUOLO IL MONTICELLO	LIGURIA		€ 18,00	
LUMASSINA DURIN	LIGURIA		€ 19,00	
ROSA VITTORIA CANTINE CASTELLO DI SANTA VITTORIA	PIEMONTE	€ 4,00	€ 19,00	
SEMPLICEMENTE BIANCO CASCINA DEGLI ULIVI	PIEMONTE	€ 5,00	€ 23,00	TERRE N
AMPELIO CHARDONNAY FONTANAFREDDA	PIEMONTE	€ 5,00	€ 23,00	
GAVI DI GAVI FONTANAFREDDA	PIEMONTE	€ 4,00	€ 19,00	
SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DEL FRIULI LE VIGNE DI ZAMÒ	FRIULI	€ 5,00	€ 21,00	
TREBBIANO SPONTANEO MARCHESI MIGLIORATI	ABRUZZO	€ 4,00	€ 18,00	
CALAFURIA ROSATO SALENTO TORMARESCA	PUGLIA	€ 4,00	€ 19,00	
FIANO L'ARCHETIPO	PUGLIA	€ 5,00	€ 21,00	TERRE N
MUSCADET CLASSIQUE DOMAINE DE L'ECU	FRANCIA	€ 6,00	€ 25,00	TERRE N
RIBOLLA MOVIA	SLOVENIA	€ 8,00	€ 32,00	TERRE N

Rossi

ORMEASCO DI PORNASSIO DURIN	LIGURIA	€ 4,00	€ 19,00	
FELCEROSSO LA FELCE	LIGURIA	€ 4,00	€ 19,00	TERRE N
GRAI ALTAVIA	LIGURIA	€ 5,00	€ 23,00	

Le bollicine

SPUMANTE N.1 CANTINE LUNAE	LIGURIA	€ 4,00	€ 19,00
METODO CLASSICO VIS AMORIS	LIGURIA	€ 8,00	€ 34,00
METODO CLASSICO PORTOFINO CANTINE BREGANTE	LIGURIA		€ 29,00
BRUT ROSA BASURA DURIN	LIGURIA		€ 38,00
SPUMANTE ABISSI BISSON	LIGURIA		€ 55,00
ALTA LANGA BLANC DE NOIR MIRAFIORE	PIEMONTE	€ 9,00	€ 37,00
FRANCIACORTA FLAMINGO ROSÈ MONTE ROSSA	LOMBARDIA	€ 8,00	€ 35,00
PROSECCO RONCO BELVEDERE	VENETO	€ 4,00	€ 17,00
MAXIMUM BRUT FERRARI	TRENTINO	€ 7,00	€ 28,00
ETNA BLANC DE NOIR GAUDENSUS FIRRIATO	SICILIA	€ 7,00	€ 29,00
CHAMPAGNE BRUT RESERVE BILLECART-SALMON	FRANCIA	€ 12,00	€ 51,00
CHAMPAGNE BRUT 1 ER CRU AUBRY	FRANCIA	€ 10,00	€ 45,00
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC CRU AVIZE CHARDONNET	FRANCIA		€ 61,00
CHAMPAGNE BRUT ROSÈ BILLECART-SALMON	FRANCIA		€ 82,00

ACQUA BOLLE E STILLE 500 ml € 2,00 750 ml € 2,50
LURISIA



I cocktail



CLASSICI:

e le rispettive rivisitazioni by Les Rouges - Piazza Campetto (GE)

MILANO-TORINO (Cinzano 1757, Campari)	€ 5,50
GENOVA-MILANO-TORINO (blend di vermouth e amari liguri, servito dal barile all'antica maniera)	€ 6,00
SPRITZ APEROL (Prosecco, Soda, Aperol)	€ 7,00
SPRITZ GENOVESE (Prosecco, Soda, Asinello Corochinato, Basilichito)	€ 8,00
GIN TONIC (Gin, Acqua Tonica)	€ 8,00
JANUA TONIC (Gino Gin Ligure, Tonica ai Chinotti di Savona)	€ 8,50
MOSCOW MULE (Vodka, Lime, Ginger Beer)	€ 8,00
LIGURIAN MULE (Vodka Bio Origine, Erbe Liguri, Limone, Ginger Beer)	€ 8,50
BELLINI (Purea di Pesca, Prosecco)	€ 7,00
VIE EN ROSE (Purea di Pesca, Soda alle Rose Liguri, Prosecco)	€ 7,50
GIN LEMON (Gin, Lemonsoda)	€ 8,00
AMORE & OLIO (Gin Infuso all'olio d'oliva Ligure Extra Vergine, Liquore di Erba Cedrina Bosoni, Limone, Soda)	€ 9,00
SUMMER FIZZ (Hendrick's, Liquore di Finocchio Origine, Limone, Cetriolo, Soda)	€ 12,00
LE ROUGE (Campari, Pompelmo Rosa, Lamponi, Prosecco)	€ 7,00

Le birre

BLONDE MALTUS FABER	330 ml	5.6°	€ 6,00
AMBRATA MALTUS FABER	330 ml	7°	€ 6,00
CIPPA IPA MALTUS FABER	750 ml	7°	€ 11,00
LAETITIA KAMUN	330 ml	4.7°	€ 6,00
FABULA KAMUN	330 ml	5°	€ 6,00
ZENZEROS KAMUN	750 ml	4.5°	€ 11,00
WAYAN BALADIN	330 ml	5.8°	€ 6,00
WAYAN BALADIN	750 ml	5.8°	€ 12,00