AzzurroDue®

DRINK POINT

MARE & RISTORANTE

MENÙ

AzzurroDue®

MARE & RISTORANTE

Che mestiere il Cuoco!

Vive quando gli altri riposano...
Lavora quando gli altri sono in ferie...
Immerso nel suo mondo di rumori, e odori...
È solitario il cuoco, musone e brontolone...
Il cuoco brucia in fretta... si brucia in fretta perchè a 30 anni, è come se ne avesse 50,
per il carico di stress, di responsabilità e una buona dose d'amore per il suo lavoro...
Brontola il cuoco, si brontola come una pentola di fagioli sul fuoco,
ma cerca di esaudire quasi sempre le richieste...
Non si ferma il cuoco... no non si ferma... quando il cuoco mangia, o beve una birra,
la sua mente sta associando quei sapori per tirar fuori chissà quale piatto... oppure no...
ma non si ferma mai il cuoco...
Dorme poco il cuoco, o quasi non dorme in certi periodi dell'anno...
Abbiate pazienza quando al ristorante attendete per una pietanza...
Perché spesso dietro a quella pietanza, ci sono tagli non curati, bruciature non fasciate,
e malesseri trascurati, famiglie semi-abbandonate... e tutto per gratificare il vostro palato,
o la vostra pausa...
Abbiate rispetto del cuoco, perchè mette la vostra soddisfazione al di sopra di tutto...
Il cuoco... o come si dice per lo più adesso lo chef, ha sacrificato la sua adolescenza
tra cipolle, patate, filtri di cappe, friggitrici da pulire ecc...
Quando entrate in qualsiasi locale ricordatevi questo per favore...

Per gentile concessione di:

Ristorante Acquario
Kaiser-Wilhelm-Platz 5
45276 Essen
Tel. 0201 512665

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.

AzzurroDue®
MARE & RISTORANTE

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 in proprio o all'origine

MENÙ

Pane e coperto (1, 11)	3,00

Antipasti del Mare

Cozze al Verde con Aglio, Prezzemolo, **Vino Bianco** e E.V.O. (14;12)	18,00
Impepata di **Cozze** con Pomodoro Ciliegino, Aglio, Prezzemolo ed E.V.O. (14)	18,00
*°**Polpo** tiepido con Patate e Olive Taggiasche (14)	20,00
Acciughe all'Ammiraglia °marinate in Sale e **Aceto Bianco** (4;12)	18,00
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**) °(1,2,4,12,14)	30,00

Crudités del Mare

Crudités del **Mare** ° (2,4,12,14)	38,00
Ostriche (14)	30,00
Salmone Crudo ° (4)	25,00
Chiffonade di ° **Seppie** Crude in Salsa Citronnette con Pepe dei 5 Tipi (14)	25,00
Carpaccio di ° **Baccalà** Crudo in Gelée al Passion Fruit (4)	25,00
Tartare di **Tonno**° (4)	30,00
Tartare di **Salmone** Selvaggio° (4)	30,00
Tartare di **Gambero** °(2,12)	30,00
Integrazione (alla **Tartare** prescelta) con **Seppie** Crude ° (14)	10,00
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)		20,00
Spaghetti con **Bottarga** e Basilico (1,4)		20,00
Spaghetti alle **Vongole** Veraci con Pepe Verde (1,12,14)		22,00
Spaghetti con **Vongole** e **Bottarga** (1,4, 12,14)		24,00
Spaghetti allo **Scoglio**♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12,14)		20,00
Spaghetti agli **Scampi**♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12)		20,00
Trofie alla bisque di **Gambero**♥ (1,2,12)		20,00
Fettuccine Mare e Monti con Zucchine, **Gamberi** e profumo di Basilico ♥(1,2,3,12)		20,00
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
Spaghetti all'Alga Blu con polpa di **Granchio**♥ (1,2)		30,00
Taglierini al **Caviale** (1,3, 4, 7)		35,00
Linguine all'**Astice**♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12)	*minimo x 2– prezzo 1 porzione:*	35,00
Linguine all'**Aragosta**♥ con Pomodoro Ciliegino (1,2,12)	*minimo x 2– prezzo 1 porzione:*	45,00
Risotto ai **Frutti del Mare** (2,7,12,14)	*minimo x 2– prezzo 1 porzione:*	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**:
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 in proprio** (o 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** (1,12,14)	22,00
Fritto di **Acciughe** (1,4)	22,00
◦**Polpo** in Guazzetto con Pomodoro Ciliegino e Profumo di Alloro (12,14)	24,00
Branzino alla Ligure con **Pinoli**, Patate e Olive Taggiasche (4,8,12) *min. x 2– prezzo 1 porzione:*	32,00
Branzino alla Mediterranea con Pomodoro Ciliegino, Olive, Capperi, Origano (4)	32,00
Orata alla Ligure con **Pinoli**, Patate e Olive Taggiasche (4,8,12) *min. x 2– prezzo 1 porzione:*	38,00
Orata alla Mediterranea con Pomodoro Ciliegino, Olive, Capperi, Origano (4)	38,00
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) *min.x2- prezzo 1 porzione:*	28,00

Specialità del Mare alla Pietra con Pangrattato

◦**Calamari** alla Pietra (1,14)		28,00
Branzino Allevato Italia alla Pietra (1,4)		30,00
Orata Selvaggia alla Pietra (1,4)		35,00
Occhione Selvaggio alla Pietra (1,4)		70,00
Misto di **Pesce** alla Pietra ° con **Branzino** (1,2,4,12,14)		35,00
Misto di **Pesce** alla Pietra ° con **Orata Selvaggia** (1,2,4,12,14)		40,00
Misto di **Pesce** alla Pietra ° con **Occhione Selvaggio** (1,2,4,12,14)		55,00
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)		70,00
Aragosta oceanica♥ alla Pietra (1,2,12)		90,00
Aragosta Nostrana (1,2)	*Prezzo al Kg.*	280,00
Misto di **Pesce** alla Pietra ° Reale (+½ **Aragosta**) (1,2,4,12,14)	*min. x 2– prezzo 1 porzione:*	80,00
Misto di **Pesce** alla Pietra ° Imperiale (+ ½ **Astice**) (1,2,4,12,14)	*min. x 2– prezzo 1 porzione:*	70,00
Misto **Selvaggio** alla Pietra°Reale (+½ **Aragosta**) (1,2,4,12,14)	*min. x 2– prezzo 1 porzione:*	85,00
Misto **Selvaggio** alla Pietra°Imperiale (+ ½ **Astice**) (1,2,4,12,14)	*min. x 2– prezzo 1 porzione:*	75,00
Misto di **Crostacei** con **Calamari** alla Pietra° Reale (+½ **Aragosta**)	*min. x 2– prezzo 1 porzione:*	85,00
Misto di **Crostacei** con **Calamari** alla Pietra°Imperiale (+½ **Astice**)	*min. x 2– prezzo 1 porzione:*	75,00

° 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, 1 **Calamaro,** 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	20,00
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con **Mozzarella** (7)	20,00
Bresaola della Valtellina in **Carpaccio** con **Parmigiano** e **Glassa Balsamica** (1,3,7,12)	20,00
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)	20,00
Spaghetti con Funghi Porcini Secchi, Prezzemolo e Aglio (1,7,12)	20,00
Penne Vega con **Pinoli**, Melanzane, Zucchine, Pomodoro, Taggiasche, Origano, Basilico (1,8)	18,00
Fettuccine al **Pistacchio mantecate** con Cipolla Dorata e **Formaggio** (1,3,7,8)	20,00

Secondi Piatti a base di Carne

Cotoletta di Pollo **Impanata** (1,3)		18,00
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	8,00
Insalata di Pomodori	8,00
Insalata Mista (Verde + Pomodori)	8,00
Insalata Caprese con **Mozzarella** e Pomodoro (7)	12,00
Insalata Biancaneve con Pomodoro, **Stracchino/Mozzarella** e Prosciutto Cotto (7)	16,00
Insalata Guarnita con Lattuga, Pomodoro, **Tonno** e **Mozzarella** (4,7,12)	15,00
Insalata di **Astice** (2,12)	75,00

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.)

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 al Cacao con **Birra** Salata e **Pinoli** (1,3,7,8)	9,00
Crumble 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 della Casa (1,3,7)	9,00
Cassatina in **Frolla** 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
Torta alle **Nocciole** senza glutine (3,7,8)	9,00
Degustazione di **Pasticceria Secca** della Casa (1,3,6,7,8)	12,00

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 con **Jack Daniel's Apple** (Mela Verde) (1)	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

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

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

Sherry

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

Madeira

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

Mini Tour del porto di Genova	Degustazione di 3 tipi di Porto / Sherry / Madeira	22,00
Gran Tour del porto di Genova	Degustazione di 5 tipi di Porto / Sherry / Madeira	32,00

Bitter e Liquori

Bitter

Grande Genova		Genova	6,00
Camatti		Genova	6,00
Rheum - Bitter Bio based on Rhubarb	Origine	Cengio (Savona)	7,00
Amaro alla Canapa - Hemp Bitter	Domenis 1898	Cividale del Friuli	7,00
Montenegro		Bologna	6,00
Lucano		Pisticci	6,00
Vecchio Amaro del Capo		Vibo Valentia	6,00
Jefferson – Amaro importante	Vecchio Magazzino Doganale	Calabria	7,00

Liquori Nazionali

Limoncino of Liguria	Andrea Bruzzone	Genova	6,00
Bergamot - Bergamot Liqueur	Domenis 1898	Cividale del Friuli	6,00
Storica Verde - Basil Liqueur	Domenis 1898	Cividale del Friuli	6,00
Cirasa - Cherry Liqueur	Domenis 1898	Cividale del Friuli	6,00
Myrtle of Sardinia -Monte Arcosu	Zedda Piras	Gallura	6,00
Anima Nera - Licorice Liqueur	Marzadro	Trentino	6,00
Sambuca	Molinari	Milano	6,00
Zenzero Radix - BIO	Origine	Cengio (Savona)	7,00

Amari e Liquori Esteri

Jägermeister		Wolfenbüttel	6,00
Chartreuse Verde V.E.P.	Garnier	Francia	9,00
Framboise - Raspberry liqueur	Philippe de Bourgogne	Borgogna	9,00
Crème de Cassis de Dijon - Blackcurrant liqueur	Philippe de Bourgogne	Borgogna	9,00
Cointreau		Francia	6,00
Grand Marnier		Francia	7,00
Whiskey Cream	Sarsfielsd Finest Irish Cream	Irlanda	7,00

Distillati

Grappa/Acquavite (12)

Storica Bianca	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Nera	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Storica Riserva	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Storica Riserva Barrique	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Luce di Uve –Malvasia Grappa	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Luce di Uve – Ribolla Grappa	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Luce di Uve – Verduzzo Grappa	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Luce di Uve – Refosco Grappa	Domenis 1898	Cividale Friuli	7,00
Grappa di Barbaresco	Distilleria Levi Serafino	Neive	8,00
Alto Grado - Wine Brandy	Dr. Mario Montanaro	Alba	8,00
Sliwovitz - Plum Brandy	Domenis 1898	Cividale Friuli	6,00

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
Ugni blanc, Baco, Folle Blanche			
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 Unchillfiltred		Isle of Islay	9,00
Signatory Caol Ila 2012 Unchillfiltred		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

Nikka Whisky from The Barrel		Japan	9,00

Bourbon

Jack Daniel's Old No. 7 Whiskey		Tennessee	9,00
Jack Daniel's Apple Whiskey		Tennessee	9,00
Wild Turkey		Kentucky	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
359 Gin – Il Botanico	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
359 Gin – L'Aromatico	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
359 Gin – Il Fruttato	Domenis 1898	Cividale Friuli	12,00
Gin à la Madame	Del Professore	Asti	10,00
Trittico – GINROSE	Domenis 1898	Cividale Friuli	9,00

Black Gin (1)

The First Italian Black Gin	Taurus	Torino	12,00
Ballykeefe Sloe Gin – Limited Edition	Domenis 1898	Cividale Friuli	10,00

Distillati

Vodka (1)

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

Rum Chiari

Ron Equatorial	El Amparo	Equador	8,00
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
18 YO Centenario	Flor de Cana	Nicaragua	9,00
15 YO	Pusser's - British Navy	Guyana	8,00
12 YO	El Dorado	Guyana (Demerara)	9,00
Jardin Fruité	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	9,00
Épices Créoles	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	9,00
Fumée Volcanique	Rhum J. M. Agricole	Antilles Françaises	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
Basseterre '95 - Rum Vieux Guadeloupe	Basseterre	Guadeloupe	35,00
Triptych – Single Blend '16 Pezzo unico:solo intera bottiglia: vedere quotazioni...	Foursquare	Barbados	450,00

Tequila

Blanco - Espolòn	Destilladora San Nicolas	México	8,00
Blanco	La Hora Azul	México	8,00
Reposado	La Hora Azul	México	9,00
Aeñjo	La Hora Azul	México	10,00

Mezcal

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

Cachaça

Yaguara Cachaça New Edition	Menegher	Brasil	10,00

Vini (12)

Vino D.O.C. al Calice	6,00
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	Sardegna	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
Trittico – Vermut Rosé	Domenis 1898	Cividale Friuli	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
Vermouth di Torino Rosso	Del Professore	Torino	8,00

Bitter (12)

Operarossa – Eccellenza Italiana	1492 Coloniale Group	Lago Maggiore	8,00
Trittico – Rosso Base	Domenis 1898	Cividale Friuli	8,00
Campari	Davide Campari	Milano	8,00
Bordiga	Ditta Cav. Pietro Bordiga	Cuneo	9,00
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 & Distribuitions**	Milano	10,00

Birre Artigianali (1)

Baladin	Analcolica	Botanic Blonde	33 cl	0,0% Vol.	Piemonte	7,00
Baladin	Gluten Free	Gluten Free Blonde Ale	33 cl	6,5% Vol.	Piemonte	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
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	Hip-Ipa	Blonde Ipa	33 cl	5,6 % 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 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 / Bianco / Verde /	5,00

Toniche & Sode

Coca Cola / Coca Zero	5,00
Baladin Cola – Gusto Italiano	5,00
Baladin Spuma Nera – Gusto Italiano	5,00
Galvanina Bio Fru.it:	5,00
Limonata / Aranciata / Arancia Rossa / Cedrata / Pompelmo Rosa / Chinotto / Gazzosa / Ginger / Melagrana	
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
Baladin Tonica al Fieno	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 ALYIMIA
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 ALYIMIA
Pomodoro Condito (4,9,12)	Succo di Pomodoro, aceto balsamico, worcestershire sauce, tabasco, succo di limone, sale, pepe

E 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

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

Base Liquore / Vino Liquoroso

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

Spritz & Base Brut (12)

Blue Wave	Venturo, 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 (1,12)	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, abbinate il Vs. Gin preferito alla Vs. Soda preferita...! (Vedi sezione specifica!)

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

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

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)

I nostri Sour

Jack Sour *	Jack Daniel's, Succo di limone o lime, Zucchero liquido
Jack Apple Sour*	Jack Daniel's Apple, Succo di limone o lime, Zucchero liquido
Jack Cinnamon Sour*	Jack Daniel's Cinnamon, Succo di limone o lime, Zucchero liquido
Jack Honey Sour*	Jack Daniel's Honey, Succo di limone o lime, Zucchero liquido
Vodka Purity Sour*	Vodka Purity, Succo di limone o lime, Zucchero liquido
Gin Taurus Sour*	Gin Taurus Black, Succo di limone o lime, Zucchero liquido
La Hora Azul Sour*	Blanco Tequila La Hora Azul, Succo di limone o lime, Zucchero liquido

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
Explicito	Grahams n°5 White Port, Jack Daniel's Apple, St.Germain, Succo di Lime, Tonica

by ALYIMIA

Luxury Drinks Euro 15,00

Kir Royal (12)	Champagne, Crème de Cassis
French 75 (12)	Gin, Succo di Limone, Champagne
Oyster Wodkatini	Purity Vodka, Martini Vermouth Extra Dry, ghiaccio pilé, Ostrica (By Fabio Bacchi)
Io, me & Irene (1)	Grey Goose Vodka, St.Germain, Cranberry Juice, Lime Juice, Tonica by ALYIMIA
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 essicati, 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 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	8,00
Insalata di Pomodori	8,00
Insalata Mista (Verde + Pomodori)	8,00
Insalata Caprese con **Mozzarella** e Pomodoro **(7)**	12,00
Insalata Biancaneve con Pomodoro, **Mozzarella** e Prosciutto Cotto **(7)**	16,00
Insalata Guarnita con Lattuga, Pomodoro, **Tonno** e **Mozzarella** (4,7,12)	15,00

Italian Topics

Lasagnette al **Ragù di Mare** (1,3,4,7,12)	20,00
Lasagnette al **Pesto** (1,3,7,8)	20,00
Lasagnette al **Ragù** di Manzo (1,3,7,9,12)	20,00

Piatti freddi del Mare

Cozze al Verde con Aglio, Prezzemolo, **Vino Bianco** e E.V.O. (14;12)	18,00
Impepata di **Cozze** con Pomodoro Ciliegino, Aglio, Prezzemolo ed E.V.O. (14)	18,00
*°**Polpo** tiepido con Patate e Olive Taggiasche (14)	20,00
Acciughe all'Ammiraglia °marinate in Sale e **Aceto Bianco** (4;12)	18,00
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**) ° (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)	25,00
Chiffonade di ° **Seppie** Crude in Salsa Citronnette con Pepe dei 5 Tipi (14)	25,00
Carpaccio di ° **Baccalà** Crudo in Citronnette al Passion Fruit (4)	25,00
Tartare di **Tonno** ° (4)	30,00
Tartare di **Salmone** Selvaggio ° (4)	30,00
Tartare di **Gambero** ° (2,12)	30,00
Integrazione (alla **Tartare** prescelta) con **Seppie** Crude ° (14)	10,00
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	20,00
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con **Mozzarella** (7)	20,00
Bresaola della Valtellina in **Carpaccio** con **Parmigiano** e **Glassa Balsamica** (3,7,12)	20,00
Petto di Tacchino Arrosto con **Glassa Balsamica** (12)	20,00
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

LE NOSTRE T-SHIRT

T-shirt donna

collo a V
manica 3/4

Taglie

S-M-L-XL-XXL

Colore

Euro **12,00**

T-shirt uomo

collo rotondo
manica corta

Taglie

S-M-L-XL-XXL

Colore

Euro **12,00**

AzzurroDue®
DRINK POINT
MARE & RISTORANTE

AzzurroDue®
DRINK POINT
MARE & RISTORANTE

Scansiona
il nostro Menù

AzzurroDue

azzurrodue_mareristorante