

Antipasti

Insalata tiepida con Polpo, Patate e olive Taggiasche (4, 9, 12) 26,00
Octopus and potato warm salad with Taggiasche olives

Crudo di pesce con Tonno e Ricciola // (4, 9) 34,00
Thinly sliced raw fish with tuna and amberjack

Tartara di Tonno, Limone e Capperi // (4, 9) 32,00
Tuna tartare with lemon and capers

Insalata Caprese con Burrata (7) 26,00
Caprese salad with Burrata

Parmigiana Portofino – Taormina solo andata (1, 3, 7, 9) 23,00
Aubergines parmigiana Portofino- Taormina one way

Sformato di Pecorino con germogli di Insalata novella (3, 7, 9) 22,00
Pecorino cheese flan with salad sprouts

Prosciutto e melone 26,00
Parma ham and melon

Primi Piatti

PASTA, SOUPS, RISOTTO

Trofie di “Recco” o Lasagnette con Pesto alla genovese (1, 3, 7) 25,00
Homemade short or wide pasta served with traditional Genoese “pesto” sauce

Taglierini freschi Vongole, Broccoletto e Pomodorino confit (1, 2, 3, 9, 12) 29,00
Fresh taglierini pasta with clams, cherry tomato confit and broccoli

Spaghetti Chufly (1, 9, 12, 14) 29,00
Spaghetti with basil pesto, burrata mozzarella and tomato sauce

Gnocchi con Ragù di Fassona (1, 3, 7, 9, 12) 24,00
Potato gnocchi with Fassona beef ragout

Minestrone alla Genovese (7, 9) 22,00
Genoese minestrone flavoured with fresh basil

Ravioli di Scampi con Verdurine / (1, 2, 3, 9, 12) 34,00
Ravioli pasta filled with langoustines, garnished with vegetables

Il nostro Pesce

FISH MAIN COURSES

Pesce fresco del giorno preparato: alla Griglia, al Sale, al forno, alla Ligure, alla Mediterranea (min. 2 pers.) (1, 2, 3, 4, 8, 9, 12) 48,00 p.p.

Fresh fish of the day prepared: grilled, salt crusted, baked, Liguria or Mediterranean style (min. 2 pers.)

Rombo al forno con Limone e profumo di Rosmarino (min. 2 pers.) (1, 4, 8, 9, 12) 60,00 p.p.

Baked turbot with lemon sauce and rosemary scented (min. 2 pers.)

Scaloppa di Ricciola al Salmoriglio (4, 12) 38,00

Amberjack escalope with Salmoriglio dressing

Gamberoni di Santa Margherita alla griglia (2) 63,00

Local grilled Santa Margherita prawns

Tonno sabbiato agli Agrumi e Prezzemolo (1, 4, 9) 42,00

Tuna in crust of citrus fruit and parsley

Grigliata mista del Tigullio con Scampi, Gamberi, Pesce Spada e Orata (min. 2 pers.) (2, 4) 66,00 p.p.

Mixed grilled fish of the Tigullio gulf (min. 2 pers.)

Zuppa di Cozze e Vongole / (1, 2, 4, 9, 12, 14) 32,00

Mussels and clams sautéed

Frittura di Calamari e Acciughe / (1, 2, 4, 5, 7, 9) 39,00

Deep fried squids and anchovies

La nostra Carne

MEAT MAIN COURSES

Costoletta alla milanese con Patatine fritte / (1, 3, 5, 7, 8) 36,00
Milanese cutlet with French fries

Tagliata di Vitello con Rucola, Grana e salsa al Balsamico (7, 9, 10, 12) 39,00
Sliced sirloin of veal served with rocket, Grana flakes and balsamic

Agnello alla "Scottadito" (1, 7, 9, 10, 12) 42,00
Lamb cutlets "Scottadito"

Filetto di Manzo al Madeira e Ciliegie (1, 8, 9, 12) 45,00
Beef fillet with Madeira and cherries

Galletto dorato su Passatina di Cavolfiore all'Aglio dolce
e Tartufo estivo (1, 7, 9, 12) 38,00
Baby chicken on cauliflower and sweet garlic puree and black truffle

La nostra Verdura

VEGETARIAN MAIN COURSES

Insalata novella con Caprino fresco (7) 25,00
Mixed salad with fresh goat cheese

Gran piatto di Verdure alla Griglia 27,00
Our grilled vegetables platter

Crudités dell'Orto all'Evo 20,00
Extra virgin olive oil vegetables crudités

Contorni

SIDES

Insalatine fresche o Verdure di stagione ⁽⁹⁾ 16,00
Selection of salads in season

Patate saltate ⁽⁷⁾ 13,00
Sautéed potatoes

Spinaci al Burro ⁽⁷⁾ 13,00
Spinach with butter

Patate fritte / 11,00
French fries

Chef: **Roberto Villa** Restaurant Manager: **Santo Aiosa**

Prezzi in Euro - Coperto 6,00 - Servizio e IVA compresi
Prices in Euro - Cover Charge 6.00 - Service and VAT included

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information: *Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.*

/ Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

// Il pesce destinato ad 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 VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

/// Abbattuto da fresco secondo normativa vigente.

/ According to market availability, some products may be frozen.

// To preserve freshness, fish which is to be eaten in a raw or semi-raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

/// Chilled or fresh according to law regulations.