





Allassio

CRUDO & TARTARE

AMBERJACK CRUDO — 21€

Buffalo mozzarella,
oregano ^{1,4,7}

TUNA TARTARE — 19€

Sun-dried tomato,
caper ^{1,4}

PICCOLO CRUDO — 25€

Crudo selection for one ^{2,4,14}

MEDIO CRUDO — 45€

Crudo selection for two ^{2,4,14}

GRANDE CRUDO — 65€

Crudo selection platter ^{2,4,14}
(sharing for two)

GILLARDEAU OYSTER ¹⁴ — 7€

ANTIPASTI & SALAD

SMOKED "CUORE DI BUE" TOMATO CARPACCIO — 12€

Pickled eggplant, marjoram,
pine nut ^{VG,8,12}

CITRUS CURED BEEF — 21€

Horseradish, walnut ^{1,3,8}

MUSSELS — 15€

Fennel herb, grilled bread ^{1,12,14}

ARTICHOKE SALAD — 14€

Bitter leaves, pecorino, lemon,
mustard dressing ^{7,8,10,12}

PADELLINO

*48 Hour pizza dough with
stone ground BonGiovanni flour*

MARGHERITA — 12€

Basil, Fior di Latte cheese ^{V,1,7}

ALASSIO — 15€

Grilled zucchini, tuna tartare,
buffalo mozzarella, basil ^{1,4,7}

FIRENZE — 13€

Cannellini bean, Certaldo
onion, pancetta ham rigatino ¹

FOCACCIA DI RECCO — 19€

Stracchino cheese ^{V,1,7}
(to share for two)

PASTA

GIRELLA — 22€

Ricotta, mascarpone,
red mullet, mussel,
lemon ^{1,3,4,7,12,14}

SPAGHETTI CHITARRA — 28€

Red prawn, garlic cream ^{1,2,3,7}

TROFIE — 17€

Ligurian basil pesto ^{V,1,3,7,8}
(cooking time 20 minutes)

SPAGHETTI — 16€

Three tomato sauce, basil,
parmesan ^{V,1,3,7}

TAGLIOLINI PESCATORA — 22€

Mussel, clam,
pink prawn ^{1,2,3,4,7,8,12,14}

SPAGHETTI "MANCINI" — 22€

Clam "Veraci",
tuna bottarga ^{1,3,4,12,14}
(cooking time 20 minutes)

PAPPARDELLE — 18€

Wild boar ragu, juniper ^{1,3,7,12}

COOKED OVER CHARCOAL

FISH

GRILLED WHOLE FISH ⁴ — MP

SEA SALT BAKED
MAZZANCOLLE PRAWNS ² — 28€

MEAT

T-BONE FIORENTINA — 8,5€

Per 100g

PORK TOMAHAWK — 55€

"Guino Grigio Del Casentino"
Selve di Vallolmo - 800g

SECONDI

'MOSCARDINI' BABY OCTOPUS STEW — 18€

Red wine, garlic, chilli ^{1,12,14}

CHICKEN PAILLARD — 19€

CHARCOAL GRILLED AUBERGINE — 16€

Sweet potato,
salsa verde ^{VG,8}

FRIED MIXED FISH "FRITTO MISTO" — 21€ LRG 12€ SML

Lemon mayonnaise ^{1,2,3,4}

SIDES

SAUTÉED SPINACH ^{VG} — 5€

CANNELLINI BEAN STEW ^{VG} — 5€

FRENCH FRIES ^{VG} — 5€

ROASTED ROSEMARY
POTATOES ^{VG} — 5€

ROCKET SALAD — 5€

Tomato confit, pine nut ^{VG,8}





Allassio

CRUDO & TARTARE

CRUDO DI RICCIOLA — 21€

Mozzarella di bufala,
origano ^{1,4,7}

TARTARE DI TONNO — 19€

Pomodori secchi, capperi ^{1,4}

SELEZIONE DI CRUDO PER UNO — 25€ ^{2,4,14}

SELEZIONE DI CRUDO PER DUE — 45€ ^{2,4,14}

GRANDE CRUDO — 65€

Piatto di crudo misto ^{2,4,14}
(consigliato per 2 persone)

OSTRICA GILLARDEAU ¹⁴ — 7€

ANTIPIASTI & INSALATE

CARPACCIO DI POMODORO AFFUMICATO CUORE DI BUE — 12€

Melanzane sottaceto,
maggiorana, pinoli ^{VG,8,12}

MANZO MARINATO AGLI AGRUMI — 21€

Rafano, noci ^{1,3,8}

SAUTÉ DI COZZE — 15€

Erbe di finocchietto,
pane grigliato ^{1,12,14}

INSALATA DI CARCIOFI — 14€

Foglie amare, pecorino,
limone, condimento alla
senape ^{7,8,10,12}

PADELLINO

*Impasto per pizza a 48 ore
con farina macinata a pietra
Bon Giovanni*

MARGHERITA — 12€

Basilico, Fior di Latte ^{V,1,7}

ALASSIO — 15€

Zucchine grigliate, tartare
di tonno, mozzarella di
bufala, basilico ^{1,4,7}

FIRENZE — 13€

Fagioli cannellini,
cipolla di Certaldo,
pancetta rigatino ¹

FOCACCIA DI RECCO — 19€

Stracchino ^{V,1,7}
(consigliato per 2 persone)

PASTA

GIRELLA — 22€

Ricotta, mascarpone con
triglia, cozze, limone ^{1,3,4,7,12,14}

SPAGHETTI CHITARRA — 28€

Gamberi rossi, crema
all'aglio ^{1,2,3,7}

TROFIE — 17€

Pesto di basilico Ligure ^{V,1,3,7,8}
(tempo di cottura 20 minuti)

SPAGHETTI — 16€

Salsa ai tre pomodori, basilico,
parmigiano ^{V,1,3,7}

TAGLIOLINI PESCATORA — 22€

Cozze, vongole,
gamberi rosa ^{1,2,3,4,7,8,12,14}

SPAGHETTI "MANCINI" — 22€

Vongole veraci, bottarga
di tonno ^{1,3,4,12,14}
(tempo di cottura 20 minuti)

PAPPARDELLE — 18€

Ragù di cinghiale,
ginepro ^{1,3,7,12}

DALLA BRACE

PESCE

PESCE INTERO ALLA
GRIGLIA ⁴ — PDM

GAMBERI MAZZANCOLLE — 28€

In Crosta di Sale Marino ²

CARNE

FIorentina — 8,5€

Per 100g

TOMAHAWK DI SUINO — 55€

"Guino Grigio Del Casentino"
Selve di Vallolmo - 800g

SECONDI

MOSCARDINI IN UMIDO — 18€

Vino rosso, aglio,
peperoncino ^{1,12,14}

POLLO BATTUTO E GRIGLIATO — 19€

MELANZANA GRIGLIATA AL CARBONE — 16€

Patate dolci, salsa verde ^{VG,8}

FRITTO MISTO — 21€ ^{GR} 12€ ^{PIC}

Maionese al limone ^{1,2,3,4}



CONTORNI



SPINACI SALTATI ^{VG} — 5€

FAGIOLI CANNELLINI STUFATI ^{VG} — 5€

PATATINE FRITTE ^{VG} — 5€

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO ^{VG} — 5€

INSALATA DI RUCOLA — 5€

Pomodorini confit, pinoli ^{VG,8}