

Vi diamo il Benvenuto

# Ristorante

You're Welcome

Attenzione alla tradizione regionale e uno sguardo all'innovazione sono la filosofia della nostra cucina. Potrete così gustare il piatto ligure per antonomasia: "il pesto di basilico D.O.P", fatto in casa come tradizione vuole, ottimo per condire le Trofiette di Recco. Non mancherà un assaggio di carni e pesci di alta qualità, verdure freschissime selezionate secondo le stagioni. E per finire i nostri dessert anch'essi rigorosamente prodotti in casa.

Attention to the regional tradition and a look to innovation are the philosophy of our restaurant. You will experience the Ligurian dish par excellence: "the Prà Basil Pesto D.O.P", homemade according to the tradition, great with "Trofiette Recco" Pasta. Do not miss a taste of meats, high-quality fish and fresh vegetables (selected according to the season). And to finish our desserts strictly homemade produced.

## ----- Gli Antipasti / Starters -----

Carpaccio di Salmone con Agrumi, Finocchi, sale e pepe .....	€ 12
<i>Marinated Salmon Tartare with Yogurt Sauce and Orange and Zucchini Salad</i>	
Polpo e Patate alla Ligure servito con Insalata Misticanza .....	€ 10
<i>Octopus and Potatoes at "Ligurian" style with Misticanza Salad</i>	
Insalata di Mare * servita tiepida con Verdure croccanti all'Argretto.....	€ 12
<i>Warm Seafood Salad with Soft Sour Vegetables</i>	
Carpaccio di Mozzarella e Pomodoro ramato con gocce di Pesto.....	€ 8
<i>Mozzarella with Tomato and Pesto</i>	
Carpaccio di Bresaola su manto di Rucola e scaglie di Grana.....	€ 10
<i>Bresaola Carpaccio with Rocket Salad and "Grana" Cheese</i>	
Petali di Crudo con spicchi di Melone di stagione.....	€ 10
<i>Parma Ham with Melon</i>	

## ----- I Secondi / Second Courses -----

Straccetti di Pollo aromatizzati al Curry con Patate al profumo di Rosmarino.....	€ 12
<i>Fried Chicken Strips flavored with Curry with Rosmariny Potatoes</i>	
Tagliata di Entrecote su composizione di Misticanza e pomodorini.....	€ 16
<i>Entrecote on Misticanza and tomatoest Salad</i>	
Roastbeef all'Inglese servito con Dressing alla Senape antica.....	€ 14
<i>English Roastbeef with Mustard Dressing</i>	
Fritto Misto del Golfo con Verdure pastellate.....	€ 18
<i>Mixed Fried Fish with battered Vegetables</i>	
Tonno in manto di Sesamo su Rucola e Pomodorini al Balsamico.....	€ 16
<i>Tuna in Sesame coat on Rocket Salad and Cherry Tomatoes with Balsamic Vinegar</i>	
Il Pescato del giorno cotto alla griglia o al forno con contorno.....	€ 18
<i>Grilled or Baked Catch of the day (fish) with Vegetables</i>	
L'Insalata con Misticanza, Rucola, Mozzarella, Tonno, Pomodoro, Carote, Mais, Uovo.....	€ 10
<i>Big mix Salad with Misticanza, Rocket salad, Mozzarella, Tuna, fresh Tomatoes, Carrot, Corn, Egg</i>	
Cotoletta alla Milanese.....	€ 12
<i>Milanese Escalope</i>	

## ----- Bevande / Drinks -----

Acqua Microfiltrata Frizzante / Naturale 0,75 cl .....	€ 1,5
<i>Filtered Water Sparkling / Natural 0,75 cl</i>	
Coca Cola , Fanta , Sprite 0,33 cl .....	€ 3
Birre Normali.....	€ 3
<i>Normal Beer</i>	
Birre Speciali.....	€ 4,5
<i>Special Beer</i>	
Weisse Beer.....	€ 4,5
Caffè.....	€ 1,5
<i>Espresso Coffee</i>	
Digestivi.....	€ 3
<i>Digestive</i>	

## ----- I Primi / First Courses -----

Le Trofiette di Recco condite con Pesto di Prà Fagiolini e Patate spadellati.....	€ 10
<i>"Trofiette di Recco" Pasta with "Prà" Pesto Sauce and Green Beans and Potatoes</i>	
Paccheri di Grano duro con Ragù di Carne alla Bolognese.....	€ 9
<i>"Paccheri" Pasta with BologneseRugù</i>	
Gnocchi di Patate con Salsa di Noci.....	€ 9
<i>"Gnocchi" Pasta with traditional Ligurian Walnuts Sauce</i>	
Taglierini all'Uovo con Brunoise di Verdure e Gamberi.....	€ 14
<i>Taglierini Pasta with Vegetables and Shrimps Brunoisel</i>	
Spaghetti allo Scoglio.....	€ 12
<i>Spaghettii with Seafood</i>	
Tagliatelle al ragù Bolognese.....	€ 10
<i>Taglierini Pasta with "Bolognese" Sauce. (Meat Sauce)</i>	
Linguine con Vongole Veraci e pomodorini.....	€ 12
<i>"Linguine" Pasta with Clams and Tomato</i>	

## ----- I Contorni / Side Dishes -----

Insalata Mista.....	€ 5
<i>Mixed Salad</i>	
Julienne di Verdure Saltate.....	€ 5
<i>Vegetables at Julienne Style</i>	
*Patate Fritte.....	€ 5
<i>French Fries</i>	
Verdure alla Griglia.....	€ 8
<i>Mixed grilled Vegetables</i>	

## ----- I Dessert ----- (a seconda della produzione del giorno)

Gelato al Cocco .....	€ 4
<i>Cocconut Ice-cream</i>	
Panna Cotta ai Frutti di Bosco / Cioccolato.....	€ 4
<i>Custard Pudding with Wild Berries / Chocolate</i>	
Semifreddo alla Fragola.....	€ 5
<i>Strawberry Semifreddo</i>	
Carpaccio di Ananas al Maraschino con Zucchero di Canna e Caramello.....	€ 4
<i>Pineapple with Maraschino, Brown Sugar and Caramel</i>	
Tagliata di Frutta.....	€ 5
<i>Fresh Cutted Fruit</i>	

## ----- I Vini / Wine -----

<i>I Rossi / Red wine</i>	
Barbera 0,75.....	€ 16
Chianti Riserva 0,75.....	€ 16
Dolcetto 0,75.....	€ 16
Rosso della casa 1L.....	€ 14
<i>I Bianchi / White wine</i>	
Prosecco D.O.C.....	€ 16
Vermentino ligure 0,75.....	€ 16
Pigato 0,75.....	€ 16
Muller Thurgau 0,75.....	€ 16
Gewurztraminer 0,75.....	€ 18
Bianco della Casa 1L.....	€ 14
Coperto.....	€ 2
* Alcuni prodotti sono acquistati congelati oppure sono acquistati freschi lavorati congelati e abbattuti al fine di preservarne intatte le qualità organolettiche, chiedi al personale quali sono.	

# del Gusto

costruttori di bontà