

# Antipasti

*Starting with...*

Gran Crudo di Pesci e Crostacei °\*

*Grand Raw Selection of Fish and Shellfish*

€ 45

Sgombro in doppia cottura,  
Carciofo e Tartare di Gambero Viola °

*Mackarel two ways, Artichoke and Prawn Tartare*

€ 25

Polpo e Totanetti rostiti,  
crema di Porri, 'Nduja e Arancia °\*

*Crispy Octopus and Baby Squid, Leek cream, 'Nduja and Orange*

€ 24

Trippa in umido alla levantina  
con carpaccio di Capesante e Maggiorana °\*

*Levantine-style Stewed Tripe  
with Scallop carpaccio and Marjoram*

€ 24

Tarte-Tatin di Cipolle rosse, fonduta di San Stè  
e Tuorlo d'Uovo croccante °

*Red Onion Tarte-Tatin, San Sté cheese Fondue  
and crispy Egg Yolk*

€ 22

Ostriche Fine de Claire

*Fine de Claire Oysters*

€ 6 cad/each

# Primi Piatti

## *First Course*

Risotto mantecato al Wasabi con Ostriche,  
Tartare di Capesante e Caviale °\*

*Wasabi creamed Risotto with Oysters, Scallops Tartare and Caviar*  
€ 30

Linguine al Riccio di Mare,  
Olio al Peperoncino e il nostro Ciupin °\*

*Linguine with Sea Urchin, Chili Oil and our Ciupin*  
€ 26

La nostra carbonara di Mare  
con Guanciaie croccante e Katsuobushi °

*Our sea carbonara  
with crispy Bacon and Katsuobushi*  
€ 25

Tortelli ai Funghi ripieni di Coniglio alla Ligure,  
Burro all'Acciuga, Tartufo e Fondo di Cortile °

*Mushroom Tortelli filled with Ligurian-style Rabbit,  
Anchovy Butter, Truffle and Poultry Jus*  
€ 24

Reginetta ripiena con Pesto  
su Crema di Patate Quarantine, Fagiolini  
e Cialda di Grana e Pinoli °

*Pesto filled Reginetta on Potato Cream, String Beans  
Pine nut and Parmesan Cheese Wafer*  
€ 23

# Secondi Piatti

## *Second Course*

Rombo al Beurre Blanc, Fondo bruno di Pesce,  
Asparagi gratinati e Pavé di Patate ◦

*Turbot with Beurre Blanc, Fish Jus,  
gratinated Asparagus and Potato Pavé*

€ 30

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello, Tartufo Nero,  
Scaloppa di Foie Gras e Ratatouille ◦\*

*Basilard Tuna with Veal Reduction,  
Black Truffle, Escalope of Foie Gras and Ratatouille*

€ 32

Frittura di Pesce, Crostacei e Verdurine croccanti,  
con salsa Agrodolce e Balsamica ◦

*Fried Fish and Crustaceans, crunchy Vegetables  
with sweet and sour and balsamic Sauce*

€ 28

Gamberi di Santa Margherita scottati  
al profumo di Limone e Timo con Couscous di Verdure ◦

*Seared Santa Margherita Prawns with a hint of Lemon and Thyme,  
served with Vegetable Couscous*

€ 32

Guancia di Manzo brasata,  
Verza Rossa alle Mele e Cipolla Fondente ◦

*Braised Beef Cheek, Apple-infused Red Cabbage and melting Onion*

€ 26

Agnello alla Villeroy con Purè di Carote allo Zenzero ◦

*Villeroy-style Lamb with Ginger-infused Carrot Purè*

€ 27

# Dessert

## *Dessert*

Sfera di Meringa con Cremoso al Basilico e cuore di Ananas,  
gel al Chinotto di Savona e mirepoix di Fragole ◦

*Meringue Sphere with Basil Cream,  
Pineapple heart and Strawberry mirepoix*

€ 14

Parfait al Cioccolato fondente con Marmellata di Agrumi,  
Sfoglia croccante e Gelato al Caffè ◦

*Our Dark Chocolate Parfait with Citrus Marmelade,  
crispy Pastry and Coffè Ice Cream*

€ 14

Mousse di Mandorla e Albicocca Confit con il suo Gelato,  
Salsa al Rabarbaro e Lamponi ◦

*Almond and Confit Apricot Mousse  
with its Ice Cream and Rhubarb Sauce*

€ 14

Bavarese di Bufala e Cocco, Composta di Sedano e Vodka,  
Velo di Pomodoro e Salsa al Mango ◦

*Buffalo Milk and Coconut Bavarian Cream, Celery and Vodka Compote,  
Tomato Veil and Mango Sauce*

€ 14

Selezione di Formaggi di Liguria  
con Miele e le nostre Composte

*Cheese selection with Honey and our Compotes*

€ 18

# VIS A VIS

## Menu Degustazione

### *Tasting Menu*

Brandade di Baccalà  
con Gamberi al vapore

*Codfish Brandade with Steamed Shrimps*

La nostra carbonara di Mare  
con Guancialetto croccante e Katsuobushi

*Our sea carbonara  
with crispy Bacon and Katsuobushi*

Trancio di Pescato alla Ligure con Patate,  
Pinoli e Olive taggiasche

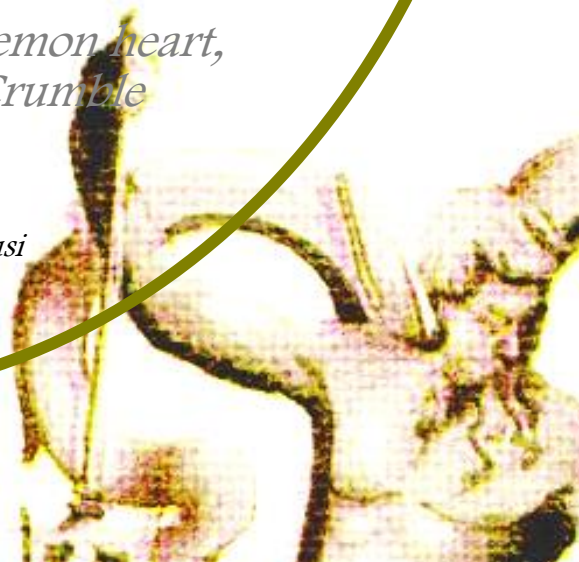
*Ligurian fish steak with Potatoes, Pine nuts and Olives*

Sfera di Ricotta e Basilico con cuore al Limone,  
Ananas e Crumble di Canestrelli

*Ricotta and Basil Sphere with Lemon heart,  
Pineapple and Canestrelli Crumble*

€ 75

*coperto ed acqua minerale inclusi*



# OLIMPO

## Menu Degustazione

### *Tasting Menu*

Sgombro in doppia cottura,  
Carciofo e Tartare di Gambero Viola

*Mackarel two ways, Artichoke and Prawn Tartare*

Linguine al Riccio di Mare,  
Olio al Peperoncino e il nostro Ciupin

*Linguine with Sea Urchin, Chili Oil and our Ciupin*

Rombo al Beurre Blanc, Fondo bruno di Pesce,  
Asparagi gratinati e Pavé di Patate

*Turbot with Beurre Blanc, Fish Jus,  
gratinated Asparagus and Potato Pavé*

Sfera di Meringa con Cremoso al Basilico e cuore di Ananas,  
gel al Chinotto di Savona e mirepoix di Fragole

*Meringue Sphere with Basil Cream,  
Pineapple heart and Strawberry mirepoix*

€ 85



# ZEUS

## Menu Degustazione

### *Tasting Menu*

Polpo e Totanetti rostiti,  
crema di Porri, 'Nduja e Arancia  
*Crispy Octopus and Baby Squid,  
Leek cream, 'Nduja and Orange*

Risotto mantecato al Wasabi con Ostriche,  
Tartare di Capesante e Caviale  
*Wasabi creamed Risotto with Oysters,  
Scallops Tartare and Caviar*

Tonno al Basilardo con ristretto di Vitello, Tartufo Nero,  
Scaloppa di Foie Gras e Ratatouille  
*Basilard Tuna with Veal Reduction,  
Black Truffle, Escalope of Foie Gras and Ratatouille*

Mousse di Mandorla e Albicocca Confit  
con il suo Gelato e Salsa al Rabarbaro  
*Almond and Confit Apricot Mousse  
with its Ice Cream and Rhubarb Sauce*

€ 90





# Menù Vegetariano e Vegano

## Vegetarian and Vegan Menù



Tarte-Tatin di Cipolle rosse, fonduta di San Stè e Tuorlo d'Uovo (VEGETARIAN)

*Red Onion Tarte-Tatin, San Sté cheese Fondue and crispy Egg Yolk*  
€ 22

Sformatino di Zucchine con crema di Pomodoro e scaglie di Ricotta (VEGETARIAN)

*Courgette Flan with Tomato cream and Ricotta shavings*  
€ 18

Insalatina di Sedano, Ceci, Nocciole e Cipolla agrodolce (VEGAN)

*Celery Salad with Chickpeas, Hazelnuts, Sweet and Sour Onion*  
€ 16

Reginetta ripiena di Pesto su crema di Patate quarantine e Fagiolini (VEGETARIAN)

*Pesto filled Reginetta on Potato Cream, String Beans*  
€ 23

Spaghetti di Gragnano con Pomodoro Pachino e Basilico fresco (VEGAN)

*Spaghetti from Gragnano with Pachino tomato and fresh Basil*  
€ 18

Tortello di Melanzane alle Erbe liguri (VEGETARIAN)

*Eggplant Tortello with Ligurian Herbes*  
€ 18

Risotto con crema di Patate, Emulsione al Basilico e Polvere di Olive (VEGAN)

*Risotto with Potato cream, Basil emulsion and Olive Powder*  
€ 20

Minestrone di Verdure (VEGAN)

*Vegetable Soup*  
€ 18

Panissa Ligure con Crema di Zucchine (VEGAN)

*Ligurian "Panissa" with Zucchini Cream*  
€ 15

Toma Nostrana alla Piastra con Verdurine (VEGETARIAN)

*Grilled Ligurian Toma Cheese and Vegetables*  
€ 15

Selezione di Formaggi con Miele e le nostre Composte (VEGETARIAN)

*Cheese selection with Honey and our Compotes*  
€ 18



# LIGHT MENU

## Antipasti

Brandade di Baccalà con Gamberi al vapore \* 22

*Codfish Brandade with Steamed Shrimps*

Variazione di Acciughe nostrane ° 22

*Three ways Anchovies*

Salmone Marinato al Caffè con salsa allo Yogurt ° 22

*Coffee marinated Salmon with Yogurt sauce*

Carpaccio di Carne Salada con Pera marinata e scaglie di Ricotta 20

*Salted Meat carpaccio with marinated Pear and Ricotta flakes*

Vitello Tonnato “secondo lo chef” ° 20

*Chef signature Veal with Tuna sauce*

## Primi Piatti

Linguine di Mare e profumi Mediterranei ° 26

*Seafood Linguine with Mediterranean aromas*

Tortelli di Melanzana con Gamberi, Burrata e Pomodorini ° 24

*Eggplant Tortelli with Prawns, Burrata and Tomato*

Tagliolini con Acciughe, Broccoletti e la nostra Bottarga° 23

*Tagliolini with Anchovies, Broccoletti and our Bottarga*

Spaghetto con Pomodoro Pachino e Basilico fresco ° 18

*Spaghetti with Pachino tomato and fresh Basil*

Maltagliati casarecci integrali con Pesto nostrano, Patate e Fagiolini ° 20

*Wholemeal Maltagliati with local Pesto, Potatoes and green Beans*

## Secondi Piatti

Trancio di Pesce alla Ligure con Patate, Pinoli e Olive taggiasche ° 29

*Baked Fish Fillet Ligurian style with Potatoes, Pinenuts and Olives*

Calamari alla Piastra con Verdure e Salsa Teriyaki \* 23

*Grilled Squids with Vegetables and Teriyaki Sauce*

Aragosta alla Griglia con Ratatouille e Maionese alla Bottarga ° 42

*Grilled Lobster with Ratatouille and Bottarga Mayonnaise*

Filetto di Fassona piemontese con Melanzana e Albicocche confit ° 32

*Piedmontese Fassona Fillet with Aubergine and Apricot confit*

Coniglio disossato alla Ligure ° 24

*Boneless Rabbit Ligurian Style*

## Insalate

Insalata “Olimpo”: *insalata verde, pomodoro, carote, mozzarella, tonno, uova, mais* 18

*“Olimpo” Salad: green salad, tomato, carrots, tuna, boiled egg, corn kernels*

Insalata “Segesta”: *insalata verde, patate, fagiolini, pomodoro, acciughe, olive, toma ligure* 18

*“Segesta” Salad: green salad potato, green beans, tomato, anchovies, olives, toma cheese*

Insalata “Zeus”: *ins. verde, pollo alla griglia, bacon, olive, crostini, salsa caesar, grana* ° 20

*“Zeus” Salad: green salad, grilled chicken, bacon, olives, croutes, Caesar sauce, Parma Cheese*

Melone e Crudo di Parma 18

*Melon and Parma Ham*

Caprese con Mozzarella di Bufala e Pomodorini Pachino 16

*Caprese Salad with Buffalo Mozzarella and Cherry Tomatoes*

Crudo di Parma e Burratina 18

*Parma Ham and Burrata cheese*

# Menù Bambini

## Children Menu



### Primi Piatti

Trofie al Pesto

*Trofie pasta with Pesto Sauce*

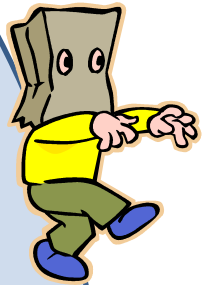
Tagliolini al Pomodoro

*Tagliolini with Tomato sauce*

Gnocchetti al Ragù

*Potato dumplings with Bolognese Sauce*

12€



### Secondi Piatti

Bocconcini di Pollo impanati  
con Patatine

*Chicken nuggets with French fries*

Hamburger con Patatine

*Hamburger with french-fries*

Filetto di Pesce con Spinaci

*Fresh Fish Fillet with Spinach*

15€



### Dolci

I nostri Gelati

*Our Ice-Creams*

6€

