

MENÙ **laplaya** **DINNER**

Gli Antipasti | **Hors d'oeuvre**

- La Tartare di Branzino, crudo di Gamberi viola,
 Ostriche di La Spezia e dressing ai Limoni della Casa
Sea bass tartare, raw purple Prawns, "La Spezia" Oysters and lemon dressing € **35,00**

- Il Baccalà mantecato, Gazpacho ai Pomodori Cuore di Bue e Cozze di La Spezia
Creamed Cod with tomato Gazpacho and "La Spezia" mussels € **20,00**

- Lo sfornato freddo di Cappon Magro alla moda Camogliana
Fish, Shellfish and Vegetables Flan, "Camogliana"
Style with Italian Green Sauce (served cold) € **24,00**

- Il Lombo di Coniglio avvolto nel Lardo dell'antico Salumificio di Castiglione Chiavarese
 servito con aspretto di Mirtilli delle alpi Liguri e granella di Nocciole
Rabbit Loin wrapped in Lard from "Castiglione Chiavarese"
served with blueberry Sauce and chopped hazelnuts € **20,00**

- La Mozzarella di Bufala di Brugnato alla moda Caprese
Buffalo Mozzarella from Brugnato with Tomatoes € **14,00**

I Primi | **First courses**

- Il Raviolone al Pieno di Mozzarella di Brugnato saltato
 con Datterino nostrano, Vongole veraci e Basilico DOP
Raviolone filled with "Bufflo" mozzarella from "Brugnato"
sautéed with local tomatoes, clams and DOP Basil € **17,00**

- I Paccheri della casa saltati con ragù di Orata Lavagna
 rifiniti con polvere di Olive Taggiasche
"Paccheri" Pasta sautéed with Sea Bream ragout from "Lavagna"
finished with "Taggiasca" Olive powder € **22,00**

- Il Riso Nero Pilaw Saltato con Verdurine di stagione,
 crema di Asparagi, Crudo di Gambero Viola e Lamelle di Bottarga
Pilaw Black Rice sautéed with Seasonal Vegetables, Asparagus Cream,
Raw Purple Shrimp and Slices of Bottarga € **14,00**

■ Le Trofiette mantecate al Pesto di Prà con Patate e Fagiolini verdi
“Trofie” Pasta with “Prà” Pesto, Green Beans and Potatoes € **16,00**

■ I Pansotti artigianali conditi con Salsa alle Noci
*Homemade “Pansotti” pasta, filled with Green Vegetables and “Ricotta” cheese,
served with Walnut Sauce* € **15,00**

I Secondi | Main courses

■ Il Pescato del giorno alla Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia e Pomodoro
*Baked Catch of the day, Ligurian Style,
with Potatoes, “Taggia” Olives, Pinenuts and fresh Tomatoes* € **30,00**

■ La Frittura mista del Golfo
Deep Fried Seafood from the Gulf € **25,00**

■ Il Tonno impanato e fritto accomodato
su crema di Zucchine Trombetta, spuma di Patate e Vongole Veraci
*Breaded and fried Tuna served on a cream of “Trombetta”
Zucchini and Potatoes and Clams Mousse* € **26,00**

■ Il filetto di Orata AQUA alla piastra adagiato su Caponatina
di Melanzane tonde Genovesi con Crema di San Stè stagionato
*Grilled Seabream fillet on Genovese round eggplant “caponatina”
with aged “San Stè” Cheese cream* € **30,00**

■ Gli Straccetti di Vitello alla Ligure sfumati al Vermentino
Veal slivers, with Pine nuts and Olives, flavoured with Vermentino White Wine € **20,00**

I piatti Vegetariani | Vegetarian dishes

■ Le Pennette di Grano duro saltate con Pomodori Pachino e Basilico
Penne Pasta sauteed with fresh Pachino Tomatoes, Red Onion and Basil € **14,00**

■ Il Poker di Verdure grigliate all’Olio extra vergine d’Oliva
Assorted Grilled Vegetables with extra Vergin Olive Oil € **14,00**

■ L’insalata Mista di Stagione al Naturale
Fresh Season Salad € **9,00**

■ Mousse di Patate
Potato Mousse € **8,00**