



## GLI ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

Muscoli ripieni alla Spezzina (1, 3, 6, 10, 12, 14)

*Filled mussels local style*

*Moules farcis à la manière de La Spezia*

*Gefüllte Muscheln nach La-Spezia-Art mit Tomaten, Kapern und Sardellen*

16,00

Burrata con Pesto di Pomodori secchi e Acciughe del Cantabrico (1, 4, 6, 7, 8, 10, 12, 13)

*"Burrata" with sundried tomato pesto and Cantabrian anchovies*

*Burrata au pesto de tomates séchées et anchois cantabriques*

*Burrata mit Pesto aus getrockneten Tomaten und Sardellen*

17,00

Carpaccio di Manzo marinato, misticanza e insalata di Carciofi d'Albenga (1, 6, 10, 12)

*Marinated beef carpaccio, garden salad with local artichokes*

*Carpaccio de bœuf mariné, salade composée et salade d'artichauts d'Albenga*

*Mariniertes Rindercarpaccio, gemischter Salat und Albenga-Artischockensalat*

18,00

Flan di Melanzane, cremoso Parmigiano con il suo croccante (3, 6, 7)

*Aubergine flan, creamy and crunchy Parmesan cheese*

*Flan d'aubergines, crémeux de parmesan et son croquant*

*Auberginenflan, cremiger Parmesan mit Crunch*

15,00

Insalatina di misticanza stagionale, pomodoro costoluto e Feta Greca (6, 7, 9, 13)

*Seasonal mixed salad with local tomatoes and feta cheese*

*Salade composée de saison, côtes de tomates et feta Grecque*

*Saisonal gemischter Salat, gerippte Tomate und griechischer Feta*

14,00



## MINESTRE, PASTA E RISO

SOUPS, PASTA AND RICE

La classica Mesciua Spezzina (1, 6, 9, 12) 16,00

*Local "Mesciua" thick soup with spelt, barley, chickpeas and cannellini beans*  
*Soupe épaisse locale « Mesciua » avec épeautre, orge, pois chiches et haricots*  
*cannellini*

*Die klassische Mesciua Spezzina suppe mit Dinkel, Gerste, Kichererbsen und*  
*Cannellini-Bohnen*

Trofie al Pesto avvantaggiato (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14) 16,00

*Ligurian short pasta with traditional "Pesto" sauce and string beans*

*Trofie au Pesto avec pommes de terre et haricots verts*

*Trofie mit Pesto mit Kartoffeln und grünen Bohnen*

Tagliatelle verdi con Seppie in Zimino (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12, 13, 14) 20,00

*Green tagliatelle with cuttlefish in tomato sauce*

*Tagliatelles vertes à la seiche à la sauce tomate*

*Grüne Tagliatelle mit Tintenfisch in Tomatensauce*

Reginetta fatta in casa ripiena di Tocco, salsa al fondo bruno (1, 3, 6, 7, 9, 12)  
20,00

*Home made filled "papardelle" served in a light beef sauce*

*Reginetta maison farcie au boeuf, sauce au bouillon brun*

*Hausgemachte Reginetta gefüllt mit Tocco und brauner Soße*

Cannelloni ripieni di Branzino, ricotta e spinaci con sugo di Cicale di Mare  
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12, 14)

*"Cannelloni" stuffed with sea bass, ricotta cheese and spinach, sea cicadas sauce*  
20,00

*Cannellonis farcis au bar, ricotta et épinards avec sauce Cicale di Mare*

*Cannelloni gefüllt mit Wolfsbarsch, Ricotta und Spinat mit Bärenkrebs-Sauce*

Risotto ai frutti di Mare (2, 4, 6, 7, 9, 12, 14) 22,00

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price

*Seafood risotto*  
*Risotto aux fruits de mer*  
*Risotto mit Meeresfrüchten*



## IL PESCE E LE CARNI OUR FISH AND MEAT DISHES

Tagliata di Pesce Spada alla Mediterranea (4, 6, 12)

*Sword fish tagliata with cherry tomatoes, black olives, capers and parsley*  
*Steak d'espardon méditerranéen aux tomates, olives noires, câpres et persil*  
*Mediterranes Schwertfischsteak mit Tomaten, Kapern und schwarzen Oliven*

26,00

Baccalà croccante alla Livornese, pinoli tostati (4, 6, 9, 10, 12, 13, 14)

*Crispy Livorno style cod fish with tomato sauce, local black olives and pine nuts*  
*Morue croustillante à la Livourne, pignons de pin grillés*  
*Knuspriger Kabeljau nach Livorneser Art, geröstete Pinienkerne*

24,00

\* Filetto di Manzo arrostito con salsa al Porto, tartufo Nero (6, 7, 9, 10, 12)

*Roasted fillet of beef in Porto wine sauce, black truffle*  
*Filet de bœuf rôti, sauce au porto, truffe noire*  
*Gebratenes Rinderfilet mit Portweinsauce und schwarzem Trüffel*

30,00

Guancia di Maiale brasata all'Arance di Levanto (6, 9, 10, 12)

*Crispy suckling piglet, cooked at low temperature, flavoured with local oranges*  
*Joue de porc braisée aux oranges local*  
*Mit Levanto-Orangen geschmorte Schweinebacke*

22,00

Arrosto di Vitello con salsa verde Argentina e Radicchio (6, 9, 10, 12)

*Roasted veal with Argentina green sauce and red radicchio*  
*Rôti de veau à la sauce verte d'Argentine et radicchio*  
*Kalbsbraten mit argentinischer grüner Soße und Radicchio*

22,00

\* Non compreso nella Mezza Pensione, € 7,00 come supplemento / Not included in the half board arrangement, € 7,00 as a supplement  
Non inclus dans la formule Demi-Pension, € 7,00 en supplément / Nicht im Halbpensionsangebot enthalten, Aufpreis € 7,00 als Zuschlag  
Prezzi in Euro/Prices in Euro – Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price



## FORMAGGI E DOLCI CHEESE AND DESSERT

Selezione di Formaggi Italiani (1, 6, 7, 12) 12,00

*Our selection of Italian cheese*

*Sélection de fromages italiens*

*Auswahl an italienischen Käsesorten*

Lingotto al Cioccolato e Mango, croccante al Caramello (3, 7) 14,00

*Chocolate "Lingotto" and mango with caramel brittle*

*Barre Chocolat et Mangue, Croquant Caramel*

*Schokoladen- und Mangoriegel, Karamell-Crunch*

"Summer Lime" 12,00

Mousse allo Yogurt e lime, con cuore di Gin e Zenzero (1, 3, 5, 6, 7, 8)

*"Summer Lime" yogurt and lime mousse flavoured with gin and ginger*

*Mousse de yaourt et citron vert parfumée au gin and gingembre*

*"Summer Lime" Joghurt und Limettenmousse, aromatisiert mit Gin und Ingwer*

Tiramisù (1, 3, 6, 7, 10) 10,00

*Italian Tiramisù*

Tagliata di frutta fresca di stagione con Gelato (1, 6, 7, 8) 14,00

*Fresh fruit platter in season with ice-cream*

*Tranches de fruits frais de saison avec glace*

*Frische Obstscheiben der Saison mit Eis*

Gelati e Sorbetti della tradizione (1, 6, 7, 8) 9,00

*Classic flavoured of ice-cream and sorbet*

*Glaces et sorbets traditionnelles*

*Traditionelle Eiscreme und Sorbets*