



Pour commencer...

Le cru mariné doucement anchois avec parfumée au citron
e origan sicilienne

10,00 €

Le poisson bleu croquant tomaxelle aromatisé a la marjolaine

12,00 €

Les moules “marinara” (ail,persil, vin blanc)

13,00 €

Les beignets de morue salée dans l’huile d’olive aux legumes croquants

13,00 €

Le poireau Pasqualina et ricotta avec fondue parmesan

12,00 €

La salade de fruits de mer,cuit à la vapeur avec du citron et l’huile
d’olive extra vierge (seiche, calamar, poulpe, moules, crevettes)

15,00 €

La dégustation mixte de la mer “Rina”

16,00 €

Le crus de la mer (crevettes, scampi, carpaccio, tartare, huitres).
tous abattus par loi

25,00 €



Le Pâte... fraîches... farcies... et...

Le mandilli de saea (lasagnes au pesto vieille recette)

12,00 €

Les troffie à notre sauce pesto primè avec pommes de terre et haricots verte

12,00 €

Les raviolis de loup de mer aux crustacès et de lotte arc en ciel de légumes

15,00 €

Le nouilles "Rina" aux palourdes et tomate fraîches

15,00

Le nouilles avec fruits de mer

15,00 €

Le Gragnano bronze dessinée spaghetti au homard

20,00 €

*Les pâtes fraîches sont faites maison et son fabriquès avec de la farine de blè entire et des oeufs frais.
Troffie es produite "Pastificio Novella" Ge. Sori.*



Le poisson...

La qualité de morue “spider” logè Genovese, pomme de terre, olives de ligurie, le pin le vin blanc

16,00 €

La notre soupe du jour avec du poisson, des steaks de fruit de mer crustaces tomate fraîche et croutons

22,00 €

Le “pescato alla Ligure” avec pomme de terre, noix de pin, olives de Ligurie et vin blanc

18,00 €

L’ombrine de notre mer parfumé avec le citron bio

20,00 €

Le thon poelè au point de rose tendre èpinards croustillants

18,00 €

Le grillades de poisson et de fruit de mer de la “Rina”

25,00 €

Les scampi e crevettes S. Margherita grillè avec des légumes de saison

25,00 €

Les alevins du golfe dans l’huile d’olive avec julienne de legumes

18,00 €

Le homard à volontà (catalan, grille ou cuit à la vapeur)

35,00 €



La Terre...

La coupe de filet de pommes de terre croustillantes

18,00 €

Le filet au gout (grill, poivre vert ou vinaigre balsamique)

25,00 €

Légumes de saison grilles cuisson express

8,00 €

Couverture supplément de

3,00 €

Le hic est récupérée a servi dans les marchés de poisson de Santa Margherita, Oneglia, Genes, Camogli et Sestri Levante.

Present dans les menus Piémontais viande.

Fermes a la demande du revenu de spécifier si vous voulez facture ou le recu fiscale.

Le restaurant propose un parking gratuit pour les clients à partir de 20,00 au billet de stationnement du Vieux-Port prèpayè. Connexion sans fil.

Pour ces services s'il vous plait communiqué avec le personnel.