



### **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.*