

Antipasti

Appetizers – Hors d'oeuvre – Vorspeise

Salmone affumicato di Scozia

Smoked Scottish salmon – Smoked salmon – Räucherlachs

Salame di S. Olcese Ligure

*Salam of S. Olcese Ligure – Saucisson de S. Olcese Ligure
Salami aus S. Olcese Ligure*

Peperoni in bagnacauda all'Antonelliana

*Bell peppers with garlic and anchovy sauce
Poivrons en "bagnacauda" sauce de ail et anchois
Bell Peppers mit Knoblauch und Sardellen Sobe*

Prosciutto crudo di Parma

*Parma ham– Jambon de Parme
Parma Schinken*

Fiocchi di prosciutto e melone

*Parma ham and melon – Jambon de Parme et melon
Parma Schinken und Melone*

Crostini al salmone

*Canapés topped with mozzarella and smoked salmon
Croutes à la mozzarella et saumon fumé
Röstbrote mit Mozzarella Käse und Raucherlachs*

Insalata di polpo

*Fresh octopus salad
Kraken frischen Salat
Poulpe salade fraîche*

Acciughine bianche al limone

*White anchovies marinated with lemon – Anchois blanches au citron
Weiss Sardellen mit Citronen*

Crostini misti al salmone e tartufo nero

*Canapés topped with mozzarella, smoked salmon and black truffle
Croutes à la mozzarella, saumon fumé et truffe noire
Röstbrote mit Mozzarella Käse, Raucherlachs und Swartztruffeln*

Mousciame di tonno e pomodoro

*Smoked tuna fish with fresh tomato – Thon et tomates
Thun fisch und tomaten*

Pesce spada all'Imperia

*Pesce spada all'Imperia
Smoked swordfish – Espadon fume
Geräucherter Schwertfisch*

Fiori di zucca alla Sanremese

*Fried zucchini blossoms Sanremo style
Fleurs de courgette à la mode de Sanremo
Zucchini Blüten aus Sanremo Art fritierte*

Antipasto di Mare

*Mix sea appetizers with rucola salad,
shrimps, smoked swordfish and tunafish*

Focaccia al Formaggio

*White pizza with cheese filling
Weiße Pizza mit Käse im Inneren
Pizza blanche avec du fromage à l'intérieur*

Primi piatti

First course – Les entrées – Erste Gang

Pansoti alla salsa di noci

Home made pasta filled with spinach and “ricotta”cheese;
walnut sauce
Grands tortellini à la “ricotta” et épinards; sauce de noix
Tortellini gefüllte mit Spinat und “Ricotta” Käse; Walnubaube

Trenette col pesto patate e fagiolini

Flat spaghetti with “pesto” sauce
Spaghetti plats au pistou: basilic, ail et pignons
Flache Spaghetti mit “Pesto”: Basilikum, Knoblauch und
Pinienkerne

Trofie di Recco col pesto

Short cut (of) pasta “Taverna Style” with “pesto” sauce
Petit pasta à la mode de la “Taverna”, sauce “pesto”
Kleine Pasta aus “Taverna” Art mit “pesto” sauce

Gnocchi col pesto

Potato Dumplings “Taverna Style” with “pesto” sauce
Gnocchi à la mode de la “Taverna”, sauce “pesto”
Klößchen aus “Taverna” Art mit “pesto” sauce

Gnocchi Chatillon ai formaggi

Potato Dumplings with cheese sauce
Gnocchi Chatillon aux fromages
Chatillon Klößchen mit Käsen

Gnocchi al gorgonzola

Potato Dumplings with blue cheese sauce
Gnocchi de pomme de terre au fromage Gorgonzola
Kartoffeln Klößchen mit Gorgonzola Käse

Minestrone genovese

Fresh vegetable soup Genoa style
Soupe de legumes à la mode de Genes
Gemüse Suppe aus Genua Art

Risotto allo champagne

Minimo per due persone

Champagne Flavoured risotto min x 2 pers. (each)
Risotto au Champagne min. x 2 pers. (ch.)
Risotto mit Champagne Min. x 2 Pers. (jed.)

Risotto alla Portofino

Risotto with bottarga, squids, shrimps and artichokes
Riz avec oeufs de muge, calmars et artichaus
Reis mit Kaviar des mittel meers, shrimps und artischocken

Penne alla genovese

Short cut of pasta with onions sauce
Pâtes courtes à la sauce d'oignons
Makkaroni mit Zwiebeln sobe

Trofie alla Ciàvai

Troffie noodles with squids, shrimps, artichokes and tomato
Pâtes courtes avec calmars, crevettes, artichaus et tomato
Nudeln mit tintenfisch, shrimps, artiscocken und kirschtomaten

Lasagnette col pesto

Square thin pasta with “pesto” sauce
Pâtes aux oeufs au pistou: sauce de basilic, ail et pignons
Kleine Lasagna mit Pestosauce: Basilikum, Knoblauch +
Pinienkerne

Lasagnette ai funghi porcini

Home made pasta with wild porcino mushrooms and fresh
tomato sauce
Pates aux oeufs aux cepes et sauce tomates
Kleine Lasagna mit Steinpilze und Tomatensobe

Tagliatelle ai funghi porcini

Home made noodles with wild porcino mushrooms and fresh
tomato sauce
Tagliatelles aux cepes et sauce tomates
Bandnudeln mit Steinpilze und Tomatensobe

Tagliatelle al salmone

Home made noodles with smoked salmon – Tagliatelle au
Saumon
Bandnudeln mit Lachs

Zuppa di funghi porcini

Wild porcino mushroom soup
Soupe de cepes
Steinpilze Suppe

Bavette “Golfo del Tigullio”

Flat spaghetti with mussels, clams, shrimps and fresh tomato
Pâtes maison aux moules, palourdes et moelle
Housegemacht Pasta mit Muscheln, Venusmuscheln und Mark

Il Pesce

The fish – Frisch fisch – Le poisson

Stoccafisso alla genovese

*Stockfish Genoa style
Merluce à la mode de Gênes
Stockfisch aus Genua Art*

Filetti di cernia alla riviera di levante

*Grouper fillets “Riviera di Levante” with artichokes
Filets de merou “Riviera di levante”
Barschfilet “Riviera di Levante”*

Branzino alle olive di Taggia

*Sea bass with black “Taggia” olives
Loup aux olives de Taggia
Seebarsch mit Taggia Oliven*

Pesce fresco alla griglia

*Grilled fresh fish
Poisson frais au grill
Gegrillt frische Fisch*

Calamari alla griglia

*Grilled squid
Calmars au grill
Zehnarmige Tintenfische zum Gitter*

Rombo alle olive di Taggia

*Turbot with “Taggia” black olives
Turbot aux olives de Taggia
Glattbutt mit Taggia Oliven*

Gamberoni al Pigato

*Large prawns with Pigato wine sauce
Gambas au vin de Pigato
Garnelen mit Pigato Wein*

Spadino marinato al Pigato e rucola

*Swordfish carpaccio marinated in Pigato wine and rucola salad
Petit espadon mariné au vin de Pigato et rucola
Kleine Schwertfisch Marinierte mit Pigato Wein und Rucola*

Secondi Piatti

Main course – Les plats – Zweiter Gang

Vitello stracotto alla genovese

*Braised veal Genoa style
Daube de veau à la mode de Genes
Kalbsschmortbraten aus Genua Art*

Vitello cremolato al Calvados

*Roast veal with cream and Calvados
Rôti de veau à la crème et Calvados
Kalbs gebraten mit Sahne und Calvados*

Vitello Taverna Giulia

*Roast veal with ham cheese and potatoes
Rôti de veau au jambon, fromage et pommes de terre
Kalbs gebraten mit Schinken, Käse und Kartoffeln*

Coniglio cremolato alla genovese

*Braised rabbit with herbs Genoa style
Lapin à la crème et aux herbes à la mode de Genes
Kaninchen mit Sahne und Krauter aus Genua Art*

Trippa alla genovese

*Tripe with olives, pine nuts, potato and tomato
Tripes aux olives, pignons, pommes de terre et sauce de tomates
Kutteln mit Oliven, Pinienkerne, Kartoffeln, und Tomatensobe*

Bistecca di manzo al basilico

*Grilled sirloin steak with basil sauce
Steak de boeuf au basilic
Beefsteak mit Basilikum*

Bistecca di manzo alla griglia

*Grilled beef steak
Steak de boeuf au grill
Gegrillt Beefsteak*

Filetto di manzo al basilico

*Grilled fillet steak with basil sauce
Filet de boeuf au grill sauce basilic
Rinderfilet steak mit Basilikum sobe*

Filetto di manzo al pepe verde

*Beef fillet steak with green pepper sauce
Filet de boeuf au poivre
Rinderfilet steak mit grüne Pfeffer*

Faraona al mais o all'arancia

*Guinea fowl with corn or orange dressing
Pintade au mais ou à l'orange
Perlhuhn mit Mais oder Orangesobe*

Stinco di vitello al forno

*Roasted veal shank
Jarret de veau rôti au four
Im Ofen gebraten Rinderhaxe*

Torta Pasqualina

*Quiche with artichoke, vegetables and eggs
Quiche aux artichots, legumes et oeufs
Quiche mit Artischoken. Gemuse und Eiern*

Filetto Chateaubriand (etto)

*Chateaubriand fillet (2 serv. Charge by weight)
Filet Chateaubriand (pour deux 100 gr.)
Chateaubriand Rinderfilet (2 pers. 100 gr.)*

Filetto Woronoff

*Woronoff fillet (Charge by weight)
Filet Woronoff
Woronoff Rinderfilet*

Carni crude al limone

*Raw beef with lemon
Viande crue au citron
Hauchdünne rohe Rindfleisch*

Filetto di carpaccio, parmigiano e rucola

*"Carpaccio" Fillet with parmesan and rucola salad
Filet "Carpaccio" avec parmesan et rucola
"Carpaccio" mit parmesan und rucola*

Filetto di manzo alla tartara

*Raw fillet beef with sauce "Tartara"
Filet de boeuf tartare
Rinderfilet aus "Tartara" Art*

Contorni

Side dishes – Les garnitures – Beileigen

Spinaci

Spinach – Epinards – Spinat

Cicoria

Chicory – Chicorée – Zichorie

Carciofi

Artichokes – Artichauts – Artischocken

Insalata mista

Mixed green salad – Salade mélangée – Gemischte Salat

Patate Arrosto

Roast potatoes – Pommes Au Four – Braten Kartoffeln

Formaggi

Formaggi Nazionali

Assorted Italian cheese

Dessert

Crème brûlée

Crème brûlée – Gebrannte Creme

Mousse al cioccolato

Chocolate mousse – Mousse au chocolat – Schokolade mousse

Tartufo della casa

Chocolate truffle ice cream – Truffe au chocolat – Schokolade Trufflen

Gelato al Grand Marnier

Ice cream with Grand Marnier – Glace au Grand Marnier – Eis mit Grand Marnier

Sorbetto ai frutti di bosco

Wild berry sorbet – Sorbet aux fruits du bois – Waldfruchesorbet

Sorbetto al limone

Lemon sherbet – Sorbet au citron – Zitronen sorbet

Amaretti con Sclacchetrà

Amaretti with sweet wine from Liguria country

Irish coffee

Irish coffee – Café Irlandais – Irischcafe

Sorbetto all'arancia

Orange sorbet – Sorbet à l'orange – Orangesorbet

Sorbetto al basilico

Basil sorbet – Sorbet au basilik – Basilikumsorbet

Gelati al gusto misto

Ice cream various flavours – Glaces gouts variées – Gemischte Eeis

Pacciugo

Ice cream with fresh fruit – Glace avec fruits – Eis mit Obst

Frutti di bosco con gelato

Wild fruits of the forest with ice-cream

Fruits sauvages avec glaces

Wald beeven mit eis

Frutti di bosco

Wild fruits of the forest

Fruits sauvages

Wald beeven

Canestrelli di Torriglia

con Sclacchetrà

Dry biscuits with sweet wine from Liguria country