

## Vini

Vino della casa bianco o rosso 1/4 .....€ 5,00 Bottiglia ....€ 11,00

### Liguria Bianchi

Cinque Terre DOC "Cian du Corsu" - Sassarini .....€ 23,00  
Cinque Terre DOC - Cooperativa Riomaggiore .....1/2 bottiglia € 9,00 .....€ 17,00  
Vermentino Portofino DOC - Cantine Levante .....€ 15,50  
Vermentino Portofino DOC - La Cappelletta .....€ 29,00  
Vermentino Colli di Luni DOC - Il Monticello .....1/2 bottiglia € 10,00 ....€ 19,00  
Bianchetta Portofino DOC - Cantine Levante .....€ 15,50  
Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC - Terre Bianche ...1/2 bottiglia € 10,00 ....€ 19,00  
Lumassina Colline Savonesi IGT - Durin .....€ 15,00

### Liguria Rosati

Rosato Liguria di Levante IGT - Il Monticello .....1/2 bottiglia € 8,00 .....€ 15,00

### Liguria Rossi

Rossese di Dolceacqua DOC - Terre Bianche ...1/2 bottiglia € 10,00 ....€ 21,00  
Ormeasco di Pornassio DOC - Durin .....€ 16,00  
Ciliegiolo Portofino DOC - Cantine Levante .....€ 15,00  
Ghiaretolo Liguria di Levante IGT - Santa Caterina .....€ 19,00

### Altre regioni

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry - Varaschin  
bicchiere € 4,00 .....1/2 bottiglia € 10,00 .....€ 17,00  
Chianti Riserva Ducale DOCG .....1/2 bottiglia € 13,00 ....€ 25,00  
Berlucchi '61 Brut .....€ 29,00  
Berlucchi '61 Saten .....€ 33,00  
Pinot nero (vinificato bianco) OP DOC frizzante .....€ 13,00  
Pinot nero (vinificato rosé) OP DOC frizzante .....€ 13,00  
Sauvignon Collio DOC - Schiopetto .....€ 33,00  
Pinot Grigio Collio DOC - Schiopetto .....€ 33,00



a Rapallo dal  
1 9 6 3



Rapallo - Piazza Garibaldi 23  
tel. 0185 51736

## ANTIPASTI - STARTERS

° Acciughe all'ammiraglia (fresche e da noi marinate) . . . .€	12,00
<i>Raw anchovies marinated in vinegar</i>	
Muscoli (cozze) - <i>Mussels</i> . . . . .€	10,00
*° Insalata di pesce e frutti di mare . . . . .€	17,00
<i>Fish and seafood mix</i>	
Prosciutto e Melone - <i>Parma Ham and Melon</i> . . . . .€	14,00

## PRIMI PIATTI - PASTAS

* Spaghetti alla 'Mario' (lo 'scoglio' di Mario) . . . . .€	15,00
<i>Seafood and tomato Spaghetti</i>	
Spaghetti con le vongole . . . . .€	15,00
<i>Spaghetti with Clams in oil and garlic</i>	
* Risotto marinaro - <i>Seafood risotto</i> . . . . .€	11,00
* Trofie con pesto fagiolini e patate . . . . .€	12,00
<i>Short fresh pasta with Pesto String-beans and potatoes</i>	
"Mandilli" al pesto . . . . .€	12,00
<i>Leaves of home-made pasta with pesto</i>	
+ Ravioli genovesi col tocco (sugo di carne) . . . . .€	11,00
<i>Ravioli with meat and vegetable filling in Bolognese</i>	
+ Pansoti in salsa di noci . . . . .€	11,00
<i>Ravioli with vegetable and cheese filling in walnut sauce</i>	
Minestrone genovese . . . . .€	10,00
<i>Vegetable soup with pasta and pesto</i>	

## SECONDI DI PESCE - FISH

Orata o branzino (ai ferri, al vapore, in pomodoro) . . . .€	20,00
<i>Seabream or Seabass (grilled or steamed or in tomato sauce)</i>	
Branzino al sale - <i>Seabass in salt crust</i> . . . . .€	22,00
* Frittura mista - <i>Mix of deep fried fish and seafood</i> . . . . .€	22,00
* Grigliata mista . . . . .€	25,00
<i>Mix of fish and seafood from the grill</i>	
* Seppie con piselli . . . . .€	16,00
<i>Cuttlefish with peas in tomato sauce</i>	

- \* Contiene prodotti congelati - *These courses contain frozen seafood or vegetables*
- ° Contiene pesce crudo abbattuto a -20° per 24h secondo normativa  
*Raw fish is kept at -20° temperature for 24 hours in order to comply to sanitary rules*
- + Pasta fresca da noi prodotta e congelata per conservarla  
*Fresh pasta is home made and frozen*

## SECONDI DI CARNE - MEAT

Bistecca di manzo alla griglia . . . . .€	10,00
<i>Beef slice from the grill</i>	
Nodino di vitello . . . . .€	19,00
<i>Veal T-bone</i>	
Insalata mista . . . . .€	6,00
<i>Salad</i>	
Patatine fritte . . . . .€	5,00
<i>French Fries</i>	

## DOLCI - DESSERTS

Torta Sabina . . . . .€	6,00
<i>Sponge cake with custard cream</i>	
Crème Brulée . . . . .€	6,00
Semifreddo all'amaretto . . . . .€	6,00
<i>Amaretto Parfait</i>	
Caffè . . . . .€	2,00
<i>Coffee</i>	
Acqua minerale cl75 . . . . .€	2,50
<i>Mineral water cl75</i>	
Bibite . . . . .€	3,00
<i>Soft Drinks</i>	

Siete pregati di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari al nostro personale che saprà mettervi nelle condizioni di evitare i piatti contenenti prodotti che vi causino allergia o intolleranza. Tenete presente che è sempre possibile una contaminazione crociata con i seguenti elementi:

GLUTINE - CROSTACEI - UOVA - PESCE - ARACHIDI - SOIA - LATTE - FRUTTA A GUSCIO  
SEDANO-SENAPE-SEMI DI SESAMO - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - LUPINI-MOLLUSCHI.

E' disponibile una tabella che chiarisce la presenza degli allergeni nei nostri piatti.

*Please tell the staff if you suffer from allergies or food intolerances, and we will be able to let you avoid the food containing products to which you are allergic or intolerant. Please consider that a cross contamination is possible among the following allergenes:*

*GLUTEN-CRUSTACEANS-EGGS-FISH-PEANUTS-SOY-MILK-NUTS-CELERY-MUSTARD-SESAME SEEDS-SULPHUR DIOXIDES-LUPINES-MOLLUSCS.*

*A chart explaining the presence of allergens in our dishes is available on request.*