

MENU

Sailors
RESTAURANT

Antipasti | Starters

- Polpo croccante, crema affumicata, acciughe di Cetara e pomodorini confit** € 24
Crispy octopus, smoked cream, anchovies from Cetara and confit tomatoes
(3,4)
- Gambero di Santa Margherita, scampo, cetriolo e latte di cocco** € 30
Santa Margherita shrimp, prawns, cucumber and coconut milk
(2)
- Totano farcito con crostacei, rana pescatrice e mirepoix di verdure su scarola brasata** € 20
Shellfish-stuffed squid, monkfish and vegetable mirepoix on braised escarole
(2,4,8,14)
- Tartare di fassona, Gorgonzola Gran Riserva, tuorlo croccante e fiori** € 22
Fassona tartare, Gran Riserva Gorgonzola cheese, crispy yolk and flowers
(3,7)
- Coniglio, scampi, bacon, caramello salato e robiola fresca** € 28
Rabbit, prawns, bacon, salted caramel and fresh robiola cheese
(2,7)
- Pomodoro con cuore di burrata mantecato all'acciuga** € 18
Tomato with burrata cheese heart whipped with creamy anchovy
(4,7) | Anche in versione vegetariana *also in vegetarian version*

Primi Piatti | First Courses

- Risotto, crema di basilico, crudo di gambero viola e crumble di parmigiano** 🥕 € 28
Risotto, basil cream, blue and red shrimp and parmesan crumble
(2,7,9) | Anche in versione vegetariana *also in vegetarian version*
- Tortello di farro, triglie, zucchine, bisque, panna acida e foglie di basilico** € 22
Spelt tortello, red mullet, courgettes, bisque, sour cream and basil leaves
(1,2,7)
- Pappardelle all'astice** € 30
Lobster Pappardelle
(1,2)
- Spaghetto aglio olio e peperoncino su crema di cozze al profumo di lime** € 18
Spaghetti with garlic, oil and hot pepper on mussels cream with lime scent
(1,14)
- Medaglione di melanzane e ricotta, pachino e pecorino stagionato** 🥕 € 18
Aubergine and ricotta cheese medallion, cherry tomato and seasoned pecorino cheese
(1,7)
- Trofiette al pesto** 🥕 € 18
Trofiette with pesto
(1,7,8)

Secondi Piatti | Main Courses

Zuppa di pesce <i>Fish soup</i> (2,4,7,9,14)	€ 32
Frittura di paranza di Camogli, sorbetto d'ananas e zenzero <i>Camogli fried fish, pineapple and ginger sorbet</i> (1,2,4)	€ 28
Cotto e crudo di branzino, finocchio al profumo di aneto <i>Cooked and raw sea bass, dill-scented fennel</i> (4)	€ 28
Filetto di manzo, Castelmagno e frutti di bosco <i>Beef fillet, Castelmagno cheese and berries</i> (7)	€ 30
Carré d'agnello in crosta di mais e rosmarino all'aglio, spinacino fresco e patate <i>Rack of lamb in a corn and rosemary crust with garlic, fresh spinach and potatoes</i> (1,3,7,9)	€ 28
Petto d'anatra, cipolla glassata, aceto balsamico e zucca <i>Duck breast, glazed onion, balsamic vinegar and pumpkin</i>	€ 30

Contorni | Side Dishes

Verdure grigliate  <i>Grilled vegetables</i>	€ 10
Verdure al vapore  <i>Steamed vegetables</i>	€ 12
Spinaci sauté  <i>Sautéed spinach</i>	€ 10
Insalata mista  <i>Mixed salad</i>	€ 13

Coperto € 4 a persona

Cover charge € 4 per person

Dolci | Dessert

Frolla al gru� di cacao, sfere al cocco, mango e coulis di frutti di bosco <i>Shortbread with cocoa gru�, coconut balls, mango and berry coulis</i> (1,3,7) Anche in versione senza glutine <i>gluten free available</i>	€ 12
Semifreddo crostata, cremoso di fragole e fragoline di bosco <i>Semifreddo tart, strawberry cream and wild strawberries</i> (1,3,7)	€ 12
Tortino al cioccolato <i>Chocolate cake</i> (1,3,7)	€ 10
Cheesecake al passion fruit scomposta <i>Passion fruit cheesecake</i> (1,7) Anche in versione senza glutine <i>gluten free available</i>	€ 10
Tiramis� classico <i>Classic Tiramis�</i> (1,3,7) Anche in versione senza glutine <i>gluten free available</i>	€ 10
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced season fruits</i>	€ 12

Menu Tradizione | Sapori di Camogli

Acciughe nostrane ripiene croccanti | Acciughe liguri farcite con ricotta e sapori liguri
Stuffed crispy homegrown anchovies | *Stuffed anchovies with ricotta cheese and Ligurian flavours*
(1,3,4,7)

Piccolo cappon magro ligure | Omaggio ai marinai genovesi: pesce e molluschi con verdure e salsa verde
Small Liguria style cappon magro | *Tribute to Genoese sailors: fish and shellfish with vegetables and green sauce*
(1,2,4,8,14)

Trofiette al pesto della casa | Pasta fresca corta tipica di Genova, condita con pesto alla genovese
Trofiette with homemade pesto | *Fresh short pasta typical of Genoa with Genoese pesto*
(1,7,8)

Pansoti di prebboggion in salsa noci | Pasta fresca ripiena di ricotta ed erbe di campo 🥕
Prebboggion pansoti in walnut sauce | *Fresh pasta stuffed with ricotta and wild herbs*
(1,7,8)

Stoccafisso accomodato alla ligure | Stoccafisso in umido con patate, pinoli ed olive
Ligurian style stockfish | *Stewed stockfish with potatoes, pine nuts and olives*
(4,8,9)

Menu 5 portate € 70 a persona

5 courses menu € 70 per person



Menu Degustazione | Mare

(min 2p)

Gambero di Santa Margherita, scampo, cetriolo e latte di cocco

Santa Margherita shrimp, prawns, cucumber and coconut milk

(2)

Totano farcito con crostacei, rana pescatrice e mirepoix di verdure su scarola brasata

Shellfish-stuffed squid, monkfish and vegetable mirepoix on braised escarole

(2,4,8,14)

Risotto, crema di basilico, crudo di gambero viola e crumble di parmigiano

Risotto, basil cream, blue and red shrimp and parmesan crumble

(2,7,9)

Spaghetto aglio olio e peperoncino su crema di cozze al profumo di lime

Spaghetti with garlic, oil and hot pepper on mussels cream with lime scent

(1,14)

Frittura di paranza di Camogli, sorbetto d'ananas e zenzero

Camogli fried fish, pineapple and ginger sorbet

(1,2,4)

Cotto e crudo di branzino, finocchio al profumo di aneto

Cooked and raw sea bass, dill-scented fennel

(4)

Menu 6 portate € 100 a persona

6 courses menu € 100 per person



Menu Degustazione | Terra

(min 2p)

Tartare di fassona, Gorgonzola Gran Riserva, tuorlo croccante e fiori

Fassona tartare, Gran Riserva Gorgonzola cheese, crispy yolk and flowers

(3,7)

Coniglio, scampi, bacon, caramello salato e robiola fresca

Rabbit, prawns, bacon, salted caramel and fresh robiola cheese

(2,7)

Medaglione di melanzane e ricotta, pachino e pecorino stagionato

Aubergine and ricotta cheese medallion, cherry tomato and seasoned pecorino cheese

(1,7)

Trofiette al pesto

Trofiette with pesto

(1,7,8)

Filetto di manzo, Castelmagno e frutti di bosco

Beef fillet, Castelmagno cheese and berries

(7)


Petto d'anatra, cipolla glassata, aceto balsamico e zucca

Duck breast, glazed onion, balsamic vinegar and pumpkin

Menu 6 portate € 90 a persona

6 courses menu € 90 per person



 **Piatti vegetariani**
Vegetarian dishes

- (1) **Glutine, cereali contenenti glutine e relativi prodotti**
Gluten, cereals containing gluten and related products
- (2) **Crostacei e relativi prodotti**
Shellfish and related products
- (3) **Uova e relativi prodotti**
Eggs and related products
- (4) **Pesce e relativi prodotti**
Fish and related products
- (5) **Arachidi e relativi prodotti**
Peanuts and related products
- (6) **Soia, semi di soia e relativi prodotti**
Soy, soy seeds and related products
- (7) **Latte e relativi prodotti**
Milk and related products
- (8) **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce del Brasile, ecc. e relativi prodotti)**
Shell fruit (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, Brazil nuts, etc. and related products)
- (9) **Sedano e relativi prodotti**
Celery and related products
- (10) **Senape e relativi prodotti**
Mustard and related products
- (11) **Semi di sesamo e relativi prodotti**
Sesame seeds and related products
- (12) **Anidride solforosa e solfiti, solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂**
Sulphur dioxide and sulphites, sulfites with higher concentrations of 10 mg/kg or 10 mg/ liter reported as SO₂
- (13) **Lupino e relativi prodotti**
Lupines and related products
- (14) **Molluschi e relativi prodotti**
Shellfish and related products

Sailors
RESTAURANT