

## Menù da GiuEle

### Antipasti

Tronchetto di acciughe su crema di bufala €14

Carpaccio di polpo con ratatouille di verdure in agrodolce €15

Tartare di tonno con brunoise di cetrioli e crema di avocado €15

Salmone marinato alla barbabietola rossa e gelato alla trombetta €15

Battuta di vitellone al coltello con uovo di quaglia e pinzimonio di verdure €15

Flan di verdure su fonduta al parmigiano €12

### Primi

Spaghetti alle vongole con zenzero e zeste di lime €15

Gnocchetti di patate artigianali con gallinella, olive taggiasche e pomodorini confit €14

Tagliolini artigianali al nero di seppia con gamberi, asparagi e zafferano €16

Paccheri con scarola, guanciale, provola e mandorle tostate €14

### I Classici

Penne al pomodoro €9

Tagliatelle artigianali alla bolognese €10

Spaghetti alla carbonara €11

Trofie al pesto €11

Spaghetti ai frutti di mare €15

### Secondi

Tatachi di tonno all'aceto di lamponi e concassè di mango €16

Barchetta di branzino alla ligure €17

Baccalà al latte su crema di burrata e ricci di sedano €15

Fritto misto del golfo €17

Grigliata di pesce dello Chef €22

Rollè di coniglio disossato e cotto a bassa temperatura su erbe del campo e fondo bruno €16

Filetto di manzo al pepe verde €17

Angus con patata al cartoccio €18

### **Contorni**

Verdure grigliate €5

Patatine fritte €5

Insalata mista €5

### **Dolci**

Tiramisù di GiuEle €7

Tortino al cioccolato con mosaico di frutta e gelato artigianale al fiordilatte €7

Pannacotta con riduzione di arance, chantilly al finocchio e crumble al pistacchio €7

La nostra cheesecake €7

Millefoglie scomposta ai frutti di bosco €7

## **GiuEle's Menu**

### **Startes**

Anchovy pie on cheese bufala cream €14

Octopus carpaccio with sweet and sour vegetables ratatouille €15

Tuna tartare with cucumber brunoise and avocado cream €15

Marinated salmon with red beetroot and courgette ice cream €15

Beef tartare with quail egg and raw vegetable €15

Vegetables flan on parmesan fondue €12

## **Main Courses**

Spaghetti with clams, ginger and lime zest €15

Homemade gnocchi with gurnard fish, olives and confit cherry tomatoes €14

Homemade pasta with cuttlefish ink, prawns, asparagus and saffron €16

Paccheri with escarole, bacon, provola cheese and toasted almonds €14

## **Classic**

Pasta with tomato sauce €9

Homemade tagliatelle bolognese €10

Spaghetti carbonara €11

Trofie with pesto €11

Spaghetti with seafood €15

## **Second Courses**

Tuna tatachi with raspberry vinegar and mango concassè €16

Ligurian style seabass €17

Codfish milk on burrata cheese cream and celery curls €17

Mixed fried fish from the gulf €17

Grilled fish by the Chef €22

Ligurian style rabbit roulade, boned and cooked at low temperature, on field herbs and brown stock €16

Fillet of beef with green pepper €17

Angus with baked potato €18

## **Side Dishes**

Grilled vegetables €5

French fried €5

Mixed salad €5

## **Dessert**

GiuEle's tiramisu €7

Chocolate cake with fruit mosaic and homemade milk ice cream €7

Pannacotta with orange reduction, fennel chantilly and pistachio crumble €7

Our cheesecake €7

Millefeuille with berries €7

## Bevande - Drinks

- Acqua minerale - Bottled water 0,75 l €2
- Acqua minerale - Bottled water 0,50 l €1,50
- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda €3
- The freddo limone o pesca €3
- Gazzosa o Chinotto Lurisia €3,50
- Succhi di frutta- Fruit Juice €3

### Birra Moretti alla spina Bionda/Bianca/ Rossa

- Piccola (small) 20 cl €3,50
- Media Bionda 40cl €4,50
- Media Bianca (white) e Rossa (red) 40cl €5
- Panachè (birra e gazzosa) (beer+sprite) €6

### Birre in bottiglia 33 cl

- Beck's €4
- Ceres €4
- Corona €4
- Menabrea €4
- Tennent's €4
- Franciscana 50 cl €5

### Caffetteria

- Caffè €1,50
- Cappuccino €2,50
- Digestivi: Limoncello, Amari, Grappe €4/5