

Свою страсть к кулинарии я унаследовал от моей мамы. Она — мой источник вдохновения, моя муза. Сейчас ей 84 года, но она всё так же полна энергии и энтузиазма, как и раньше: водит машину, путешествует и готовит самые вкусные итальянские блюда. В её арсенале есть рецепты всевозможных закусок, салатов, восхитительной пасты, горячих блюд и десертов, которые я обожаю с самого детства.

Именно тогда, в детстве, проведённом в моём родном доме в Тоскане, и зародилась моя любовь к кулинарии. Каждый день мы всей семьёй собирались за большим столом, общались на самые разные темы, а мама радовала нас своими блюдами. Причём для каждого у неё было что-то особенное. Моя сестра любила тальятелле с лососем, папа всегда ел польпетте из телятины, а я до сих пор без ума от её кростаты с абрикосом.

Всем нам передалась её любовь к еде, бережное отношение к продуктам, а главное — её безупречный вкус. Например, моя сестра работает сомелье, а я посвятил свою жизнь кулинарии и стал шеф-поваром.

Этот ресторан я открыл ко дню рождения моей мамы и хочу посвятить его ей. Здесь я готовлю так, как она меня учила: выбираю только лучшие продукты, храню верность традициям, работаю с любовью — всё для того, чтобы подарить вам непередаваемый вкус настоящей итальянской кухни. В меню вошли мои любимые блюда со всей Италии, а также фирменные рецепты наших родственников и моей любимой мамы. Benvenuti nel nostro ristorante e buon appetito!

Спасибо, мама! Всё это возможно только благодаря тебе!

Твой Джакомо

Giacomo



ДОСКИ

БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АНЧОУСАМИ • 670

БРУСКЕТТЫ • 710

Паштеты: из артишоков, из куриной печени
и из маслин с томатами

ГРАНД БРУСКЕТТА • 690

Брускетта с бурратой, томатным конкассе и базиликом

КОЛБАСЫ С БРУСКЕТТАМИ • 950

Колбаса из кабана, спьяната пиканте, нострано,
салями с трюфелем, пармская ветчина и брускетты
с томатным конкассе, с паштетами: из артишоков,
из маслин с томатами и из куриной печени

КОЛБАСЫ И СЫРЫ С ОВОЩАМИ • 1 390

Колбасы спьяната пиканте и дольче, нострано, пармская ветчина,
сыры: пармезан, пекорино, горгонзола и сыр с трюфелем. Подается
с печеными овощами

СЫРЫ • 1 290

Пармезан, пекорино, сыр с трюфелем, азиаго, качокавалло
и горгонзола. Подается с трюфельным мёдом
я подобрал свои любимые сыры

МОРТАДЕЛЛА • 730

Мортаделла с моцареллой и брускеттами.
Подается с томатным конкассе
*эту колбасу придумали в Болонье,
поэтому её часто называют «Болонской»*

БРЕЗАОЛА • 880

Брезаола с рукколой, пармезаном и фокаччини
*солёная говядина, предварительно
замаринованная в вине*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА • 150

Гриссини, чабатта, багет, фокачча

ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ПАРМЕЗАНОМ • 590

Салат латук со шпинатом, рукколой и пармезаном.
Заправляется бальзамическим соусом и оливковым маслом

ОВОЩНОЙ САЛАТ • 510

Салатные листья, огурцы, томаты, лук и оливковое масло

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ • 590

С оливковым маслом и базиликом
классическая пара, без неё не обходится ни одно застолье

БУРРАТА С ТОМАТАМИ • 740

С оливковым маслом и базиликом
*ещё одна «парочка» со столпом итальянской кухни —
оливковым маслом*

ПАРМИДЖАНА DI MELANZANE • 690

Запечённые ломтики баклажана в томатном соусе с вялеными
томатами, соусом песто, пармезаном и кедровыми орешками
*моя мама часто готовила это сицилийское блюдо
в мои школьные годы*

САЛАТ С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ • 780

Артишоки в масле с рукколой, запечённым перцем, томатами,
оливковым маслом, пармезаном, луковым песто, заправкой из
анчоусов и вяленой икрой боттаргой
*Боттарга — это прессованная вяленая икра, мой люби-
мый деликатес*



**РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ • 790**

Руккола, заправленная бальзамическим соусом,
с обжаренными креветками, картофелем,
вялеными томатами и пармезаном

ЛОСОСЬ • 720

Филе слабосоленого лосося с фенхелем,
дольками апельсина и зеленью
*мама мне всегда говорила, что лосось очень полезен,
и тот, кто ест лосось, будет всегда молодым*

**КАЛЬМАРЫ ФРИ
С СОУСОМ ТАРТАР • 550**

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ • 790

Кальмары, креветки, листья салата,
томаты с заправкой сидроне

САЛАТ NIZZARDA • 790

Обжаренное филе тунца, консервированный тунец,
картофель, стручковая фасоль, яйцо, зелёный лук
с оливковым маслом и соусом из анчоусов

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА • 740

КАРПАЧЧО ИЗ ДОРАДО • 650

Тонкие слайсы филе дорадо со шпинатом, фризе,
каперсами, маслинами, лимоном, томатами
и заправкой винегрет



САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ НА ГРИЛЕ • 670

Яйцо пашот, соус пармезан

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ • 790

Говядина с салатом латуком, томатами черри,
соусом ситронет и пармезаном

*это блюдо изобрёл в 1950 году в Венеции
Фриузелле Чиприани, он также известен
изобретением коктейля «Беллини»*

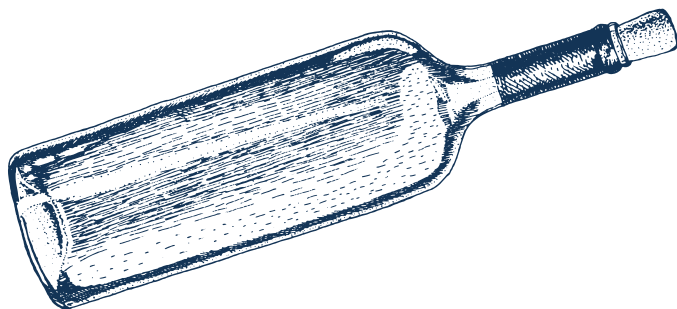
ВИТЕЛЛО ТОННАТО • 760

Ломтики телятины с салатом латуком, томатами, каперсами,
луковым песто, листьями сельдерея и соусом из тунца
*есть мнение, что это блюдо появилось ещё в средние века,
называлось оно «отдохнувшая телятина»*

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ • 870

Тартар из нежной говяжьей вырезки с луковым песто,
дижонской горчицей, маслинами, солеными огурчиками,
каперсами, яйцом, луком сибулет, заправкой из анчоусов

– Джакомо рекомендует добавить трюфель



ДОМАШНЯЯ СВЕЖАЯ ПАСТА

Длинная паста

ТАЛЬОЛИНИ АЛЬ ПОМОДОРО С БАЗИЛИКОМ • 410

С томатами, чесноком, пармезаном и базиликом
это самая тонкая паста из семейства тальятелле

ТАЛЬОЛИНИ С ТРЮФЕЛЕМ • 610

С трюфельным кремом и чёрным трюфелем
*изысканная паста, мама мне её готовила только
по праздникам*

СПАГЕТТИ КИТАРРА AGLIO E OLIO • 490

Со страчателлой, боттаргой и чили

СПАГЕТТИ КИТАРРА С МОРЕПРОДУКТАМИ • 790

ЧЁРНЫЕ ТАЛЬОЛИНИ С ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ • 690

ПАППАРДЕЛЛЕ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ • 550

С белыми грибами, шампиньонами, вёшенками,
чесноком и тимьяном в сливочном соусе
*один из самых широких видов
плоской яичной пасты*

ЗЕЛЁНЫЕ ПАППАРДЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ УТКИ • 690

С рагу из утки, пармезаном и петрушкой

СПАГЕТТИ КИТАРРА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ • 610

С томатным соусом

Короткая паста

КАВАТЕЛЛИ С БАКЛАЖАНАМИ И БУРРАТОЙ • 690

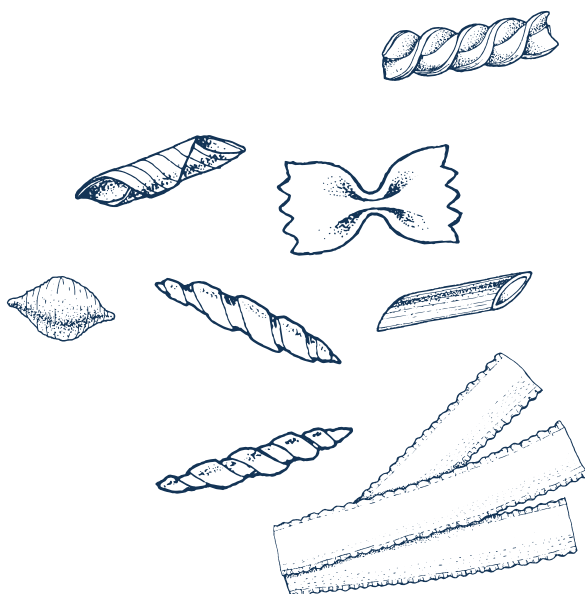
Кавателли с бурратой, баклажанами, томатами, чесноком,
тимьяном и базиликом

*паста с характерными ямочками, которые замечательно
заполняются соусом. Кавателли в буквальном смысле
означает «маленькие впадины»*

ТРОФЬЕ С ПЕСТО И ТУНЦОМ • 690

Лигурийская паста со свежим тунцом, томатами и соусом песто
*эта скрученная паста пришла к нам из Лигурии. Суще-
ствует легенда, что женщины собирались вместе на
побережье и скручивали тесто, пока ждали своих мужей
с рыбалки*

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЛА БОЛОНЬЕЗЕ • 650



Мамины рецепты

ТОРТЕЛЛИ С РИКОТТОЙ С ТРЮФЕЛЕМ • 690

Тортелли с рикоттой, трюфельным кремом,
чёрным трюфелем и пармезаном

*мамин рецепт «итальянских пельмешек», которые при-
шли к нам из региона с красивым названием Эмилия*

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ • 450

Со сливочным маслом, листьями шалфея и пармезаном

*равиоли — это итальянские макаронные изделия из
теста с различной начинкой. В России аналогом ravioli
являются пельмени или вареники*

ПАСТА АЛЛА НЕАПОЛИТАНА • 570

Запечённая паста с фрикадельками, моцареллой, пармезаном,
яйцом, томатным соусом, соусом бешамель и базиликом

передаём привет тёте Аделине!

Фаршированная паста

КАННЕЛОНИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ • 610

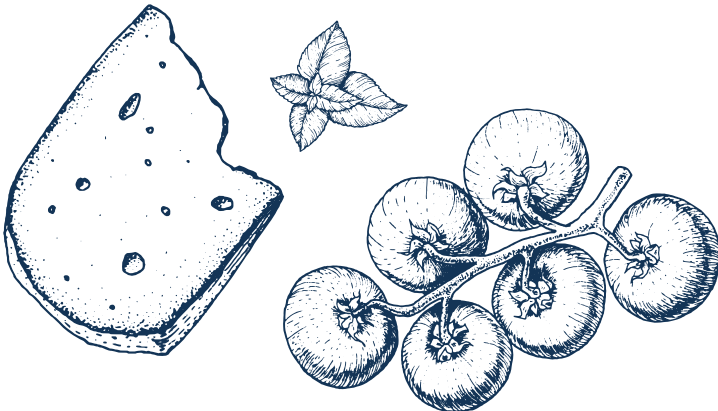
Фаршированные рикоттой и шпинатом с томатным соусом
и соусом бешамель

или как их ещё называют «итальянские трубочки»

ЛАЗАНЬЯ С РАГУ ИЗ УТКИ • 690

Лазанья с густым рагу из утки, шпинатом, пармезаном, соусом
бешамель и трюфельной пастой

*лазанья настолько популярное и любимое итальянцами
блюдо, что у нас, в Италии, даже отмечают Националь-
ный день Лазаньи — 29 июля*



РИЗОТТО

РИЗОТТО С ГРИБАМИ • 820

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ,
ЛИМОНОМ И ШПИНАТОМ • 890

СУПЫ

ТОМАТНЫЙ СУП
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ • 570

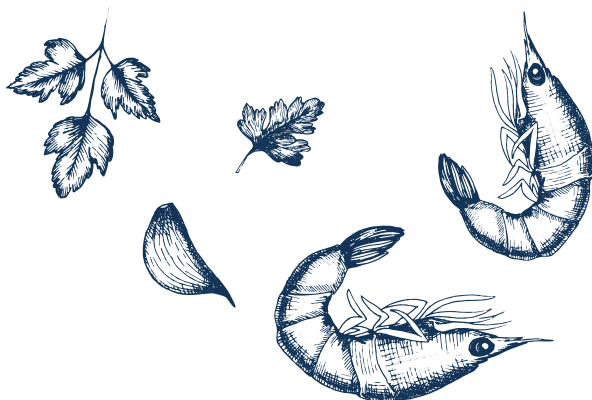
ТЫКВЕННЫЙ СУП
С КРЕВЕТКАМИ • 480

МИНЕСТРОНЕ С ПАСТОЙ • 370

Классический овощной суп с домашней пастой
одно из самых распространённых блюд в Италии

ТОРТЕЛЛИНИ IN BRODO • 410

С курицей в ароматном курином бульоне
*любимые «итальянские пельменки» в бульоне.
Блюдо, которое любят все и всегда*



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КАЧЧУККО АЛЛА ТОСКАНА • 1 180

Креветки, кальмары, мидии и дорадо в бульоне с томатами, чесноком, зеленью и перцем чили. Подаётся с брускеттами
*традиционное блюдо из Тосканы, откуда я родом.
Прямоком из моего детства к вам на стол*

КАЛЬМАРЫ С БРОККОЛИ • 820

Обжаренные кальмары и брокколи с чесноком,
тимьяном и соусом из анчоусов

ОСЬМИНОГ ПО-ЛИГУРИЙСКИ • 1 310

С картофелем, томатами и оливками

ФИЛЕ СИБАСА «АКВАПАЦА» • 1 060

ДОРАДО / СИБАС • 950
На гриле

ТУНЕЦ ПО-СИЦИЛИЙСКИ • 1 090

ПОРКЕТТА ИЗ КРОЛИКА
С ФАСОЛЬЮ ALL' USCELLETTO • 890

КУРИЦА ГРИЛЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ • 830

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ
С ОБЖАРЕННОЙ КАПУСТОЙ • 910

ТЕЛЯТИНА «СТРАЧЕТТИ» С ЦУКИНИ • 780

КОТОЛЕТТА АЛЛА МИЛАНЕЗЕ • 1 190

Традиционная миланская отбивная из телятины, обжаренная
в панировке с чесноком и тимьяном. Подаётся с картофелем фри,
трюфельным голландским соусом, пармезаном
и трюфельным маслом

*миланцы сильно оскорбятся, если вы в их присутствии
попробуете сравнить котлетту с венским шницелем*

ПОЛЫПЕТТЕ С ТОМАТАМИ • 790

Итальянские фрикадельки из телятины, тушенные в томатном
соусе с чесноком, перцем чили и базиликом.

*Подаются с картофельным пюре
при слове «полыпетте» я сразу вспоминаю домашнюю
тёплую атмосферу. Это очень «уютное» блюдо*

ФИЛЕ МИНЬОН • 1 690

На гриле

СВИНЫЕ РЁБРА С СОУСОМ ПЕПЕ ВЕРДЕ • 950

С томатами конкассе

ЯГНЁНОК ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

С КАРТОФЕЛЕМ • 1 290

Запечённая лопатка ягнёнка с обжаренным картофелем черри
и соусом демиглас

СОУСЫ

—

КАПОНАТА • 150

Рекомендуем к рыбе

ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ • 110

Рекомендуем к рыбе и мясу

ГАРНИРЫ

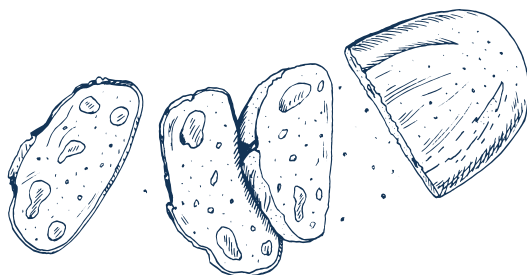
—

ЖАРЕНый ШПИНАТ • 370

ЖАРЕНАЯ БРОККОЛИ • 290

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ • 220

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ • 220



ПИЦЦА

МАРГАРИТА • 490

Классическая пицца с моцареллой, базиликом и томатным соусом
как мне рассказывала мама, по легенде, эту пиццу назвали в честь жены короля Умберто, Маргариты Савойской

СТРАЧАТЕЛЛА • 690

С сыром страчателла, томатами черри, рукколой и томатным соусом

ЧЕТЫРЕ СЫРА + 1 • 680

Пармезан, азиаго, горгонзола, таледжио и моцарелла

БЬЯНКА С ТРЮФЕЛЕМ • 890

Сыр с трюфелем, моцареллой, трюфельной пастой и чёрным трюфелем

ГРИБНАЯ ТАРТУФО • 630

С шампиньонами, вёшенками, моцареллой и сливочно-трюфельным соусом

— Джакомо рекомендует добавить трюфель
когда моя мама готовила эту пиццу, вкусный запах был настолько пленительным, что мы с друзьями стояли под окнами дома, ожидая её готовности

МОРТАДЕЛЛА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ФИСТАШКОВЫМ СОУСОМ • 890

С ПРОШУТТО И ГРИБАМИ • 620

С ветчиной, шампиньонами, моцареллой, орегано и томатным соусом

С ПАРМОЙ И РУККОЛОЙ • 760

С пармской ветчиной, моцареллой, пармезаном, рукколой и томатным соусом
итальянцы настолько любят сочетать парму с различными видами теста, что без пиццы здесь не обошлось

С ТУНЦОМ И ЛУКОМ • 670

С тунцом, луком, моцареллой и томатным соусом

КАЛЬЦОНЕ • 700

Закрытая пицца с ветчиной, шампиньонами, моцареллой
и сыром с трюфелем

*маранелло является одной из гастрономических досто-
примечательностей севера Италии. Эта закрытая каль-
цоне готовится по фирменному
рецепту моей любимой мамы*

ДИАБОЛО • 690

Острая пицца с колбасой пиканте,
моцареллой и томатным соусом

ФОКАЧЧА

—

ФОКАЧЧА FARCITA • 620

Итальянская лепёшка с томатами, моцареллой,
рукколой и соусом песто

ФОКАЧЧИНИ • 150



СЛАДКИЕ ИСТОРИИ

РОМОВАЯ БАБА С МАСКАРПОНЕ • 390

БАБУШКИН ПИРОГ • 250

Нежный бисквит с заварным кремом и кедровыми орешками

*Бабушка всегда пекла мне этот пирог, когда
я приезжал к ней в гости*

МОЛОЧНЫЙ КЕКС С ВАНИЛЬЮ И АПЕЛЬСИНОМ • 220

Нежный молочный кекс с ванилью и апельсиновой цедрой

КРОСТАТА С АБРИКОСОМ • 220

Классический итальянский открытый пирог из песочного теста
с домашним абрикосовым джемом

*гастрономическая достопримечательность
Неаполя и Ломбардии*

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ • 330

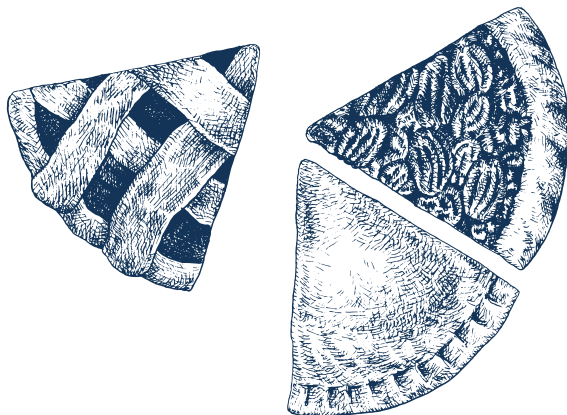
Песочное тесто с бланшированной грушей
и миндальным кремом

ПИРОГ С БАНАНОМ • 320

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ • 350

ЛИМОННЫЙ ТАРТ • 220

Песочное тесто с лимонным кремом и лимонной меренгой



ТИРАМИСУ • 390

Классический итальянский десерт с печеньем савоярди
и нежным кремом из сыра маскарпоне
*итальянцы считают, что этот десерт
служит афродизиаком*

ЧИЗКЕЙК • 340

ТАРТ ПЕКАН С ПРЯНОЙ КАРАМЕЛЬЮ • 350

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ • 260

Традиционное шоколадное пирожное.
Подается с ванильным соусом

ЗЕФИР С МАРАКУЙЕЙ • 150

Нежнейший зефир с кремом маракуйя
2 шт.

КАНТУЧЧИ • 330

150 г

КУКИС С ШОКОЛАДОМ • 180

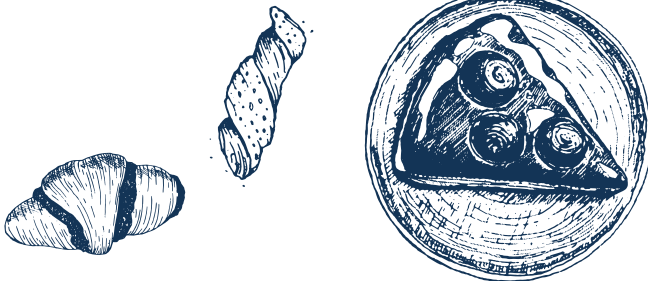
BACI DI DAMA • 200

МАКАРОН В АССОРТИМЕНТЕ • 350

Апельсин, кокос, малина, шоколад
6 шт.

GELATO • 170

Ванильное, Сицилийская фисташка,
Шоколад-трюфель, Пломбир,
Малина (сорбет), Лимон (сорбет)
50 г

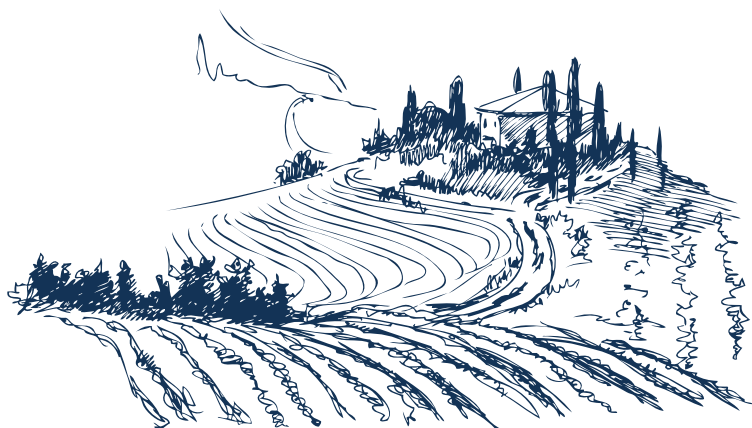


ТРОФЬЕ С ТУНЦОМ И ПЕСТО

Северный прибрежный регион Лигурия славится своими лёгкими блюдами с большим количеством свежего базилика. Один из самых популярных видов пасты здесь — это трофье, небольшие спиральки теста, которые скручиваются ладонью. Существует легенда, что женщины собирались вместе на побережье и скручивали тесто, пока ждали своих мужей с рыбалки.

А одно из самых любимых блюд Лигурии — трофье с соусом песто. Неудивительно, ведь этот известный итальянский соус был изобретён здесь же, в городке Генуе. Название песто происходит от слова *pestare* («растирать»), а готовится он из измельчённого в ступке зелёного базилика с чесноком, орешками, пармезаном и оливковым маслом.

Итальянцы говорят, что для каждого соуса существует своя форма пасты. И для соуса песто нет более подходящей пасты, чем трофье. Рифлёные спиральки замечательно удерживают соус, а их вкус в сочетании со свежим тунцом с первой же секунды переносит вас к солнечным берегам прекрасной Лигурии.



TAGLIERI

BRUSCHETTA CON STRACHATELLA E ACCIUGHE • 670

BRUSCHETTE • 710

Patè di carciofi, di fegatini di pollo e
di olive con pomodori

GRAND BRUSCHETTA • 690

Bruschetta con burrata, pomodori e basilico

SALUMI E BRUSCHETTE • 950

Salsiccia di cinghiale, spianata piccante, salame nostrano,
salame al tartufo, prosciutto di Parma e bruschette
ai pomodoro, patè di carciofi, patè di fegatini,
di pollo e patè di olive e pomodoro

SALUMI E FORMAGGI CON LE VERDURE • 1 390

Salami spianata piccante e dolce, nostrano, prosciutto di Parma,
formaggi: parmigiano, pecorino, gorgonzola e formaggio al tartufo.
Servito con verdure marinate

FORMAGGI • 1 290

Parmigiano, pecorino, asiago, caciocavallo e gorgonzola.
Servito con miele al tartufo

Ho selezionato i miei formaggi preferiti

MORTADELLA • 730

Mortadella e mozzarella.

Con bruschette al pomodoro

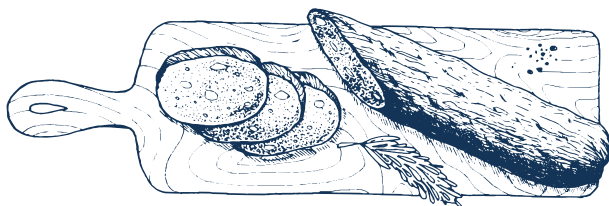
*Questa salume è stata inventata a Bologna,
per questo spesso viene chiamata Bolognese*

BRESAOLA • 880

Bresaola con rucola, parmigiano e focaccina calda

CESTINO DEL PANE • 150

Grissini, ciabatta, baguette, focaccia



ANTIPASTI E INSALATE

INSALATA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO • 590

Lattuga, trise, spinaci, rucola e parmigiano.
Condito con salsa balsamica e olio d'oliva

INSALATA • 510

Foglie di lattuga, cetrioli, pomodoro, cipolle e olio d'oliva

MOZZARELLA E POMODORO • 590

Olio d'oliva e basilico

BURRATA CON POMODORO • 740

Olio d'oliva e basilico

PARMIGIANA DI MELANZANE • 690

Melanzane passata di pomodoro, pomodoro secchi, pesto,
parmigiano e pinoli

INSALATA CON CARCIOFI E BOTTARGA • 780

Carciofi sott'olio rucola, peperoni al forno, pomodori,
olio d'oliva, parmigiano, pesto di cipolle,
acciughe e bottarga di muggine

*la bottarga è un caviale essiccato pressato, la mia
prelibatezza preferita*



**INSALATA DI RUCOLA CON
GAMBERI E POMODORO SECCHI • 790**

Rucola, condita con salsa balsamica, con gamberi arrostiti,
patate, pomodoro secchi e parmigiano

SALMONE • 720

Filetto di salmone con finocchio,
spicche d'arancia ed erbe

**CALAMARI FRITTI
CON SALSA TARTARA • 550**

INSALATA FRUTTI DI MARE • 790

Calamari, gamberi, insalata mista, pomodori, dio e limone

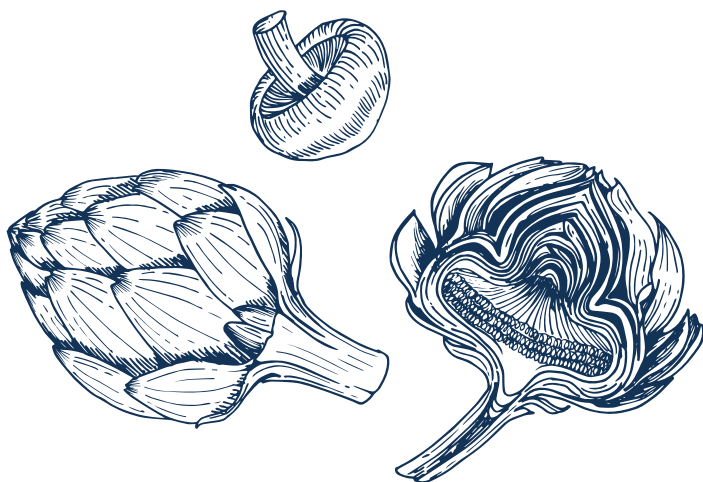
INSALATA NIZZARDA • 790

Tonno fresco, tonno all'olio, patate, fagiolini, uovo,
oliur, cipollotto e salsa di acciughe

TARTARE DI TONNO • 740

CARPACCIO DI ORATA • 650

Orata, spinaci, capperi, olive, limone,
pomodori e salsa vinaigrette



INSALATA CON GALLETTO • 670

Uovo in camicia, parmigiano

CARPACCIO DI MANZO • 790

Manzo lattuga, pomodorini, parmigiano, dio e limone

*Questo piatto è stato inventato da Giuseppe Cipriani nel 1950
a Venezia. Lui anche famoso per aver inventato
il cocktail «Bellini»*

VITELLO TONNATO • 760

Vitello lattuga, pomodori, capperi, pesto di cipolle,
foglie di sedano e salsa di tonno

TARTARE DI MANZO • 870

Manzo pesto di cipolle, senape, olive, cetriolini sott'aceto,
capperi, uova ed erba cipollina, salsa acciuga

– Giacomo consiglia di aggiungere il tartufo



PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Pasta Lunga

TAGLIOLINI AL POMODORO E BASILICO • 410

Con pomodori, aglio, parmigiano e basilico

TAGLIOLINI AL TARTUFO • 610

Con crema al tartufo e tartufo nero fresco

SPAGHETTI CHITARRA

«AGLIO-OLIO-PEPPERONCINO» • 490

Con bottarga di tonno

SPAGHETTI CHITARRA

AI FRUTTI DI MARE • 790

TAGLIOLINI NERI

CON SALMONE E SALSA ROSA • 690

PAPPARDELLE CON FUNGHI DI STAGIONE • 550

Funghi porcini, champignons, funghi Pleurotus,
aglio timo e panna

uno dei più larghi tipi di pasta lisci d'uovo

PAPPARDELLE VERDI AL RAGU D'ANATRA • 690

Ragu d'anatra, parmigiano e prezzemolo

SPAGHETTI CHITARRA AL SUGO

DI POLPETTINE • 610

Leggermente piccante

Pasta corta

CAVATELLI CON MELANZANE E BURRATA • 690

Cavatelli con burrata, melanzane, pomodori, aglio, e basilico

TROFIE CON PESTO E TONNO • 690

Pasta ligure con tonno fresco, pomodori e pesto

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE • 650

Ricette di Mamma

TORTELLI CON RICOTTA E TARTUFO • 690

Tortelli con ricotta, crema al tartufo, tartufo nero e parmigiano

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI • 450

Burro, foglie di salvia e parmigiano

PASTA ALLA NAPOLETANA • 570

Pasta al forno con polpette, mozzarella, parmigiano, uova, salsa di pomodoro, besciamella e basilico

Pasta ripiena

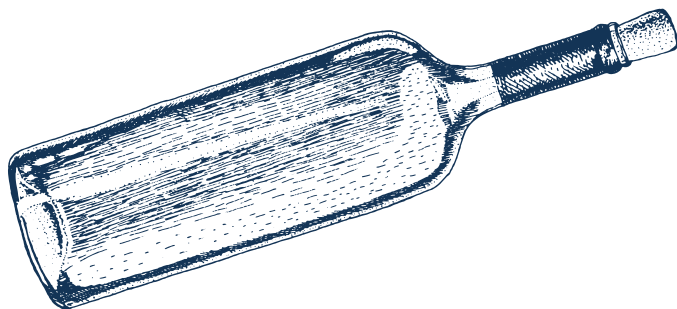
CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI • 610

Ripieno di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e besciamella

LASAGNE AL RAGÙ D'ANATRA • 690

Ragù d'anatra, spinaci, parmigiano,
besciamella e pasta di tartufo

*la lasagna è un piatto così popolare e amato dagli italiani,
che addirittura il 29 luglio festeggiamo la Giornata Nazionale
delle Lasagne*



RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI • 820

RISOTTO CON GAMBERI,
LIMONE E SPINACI FRESCHI • 890

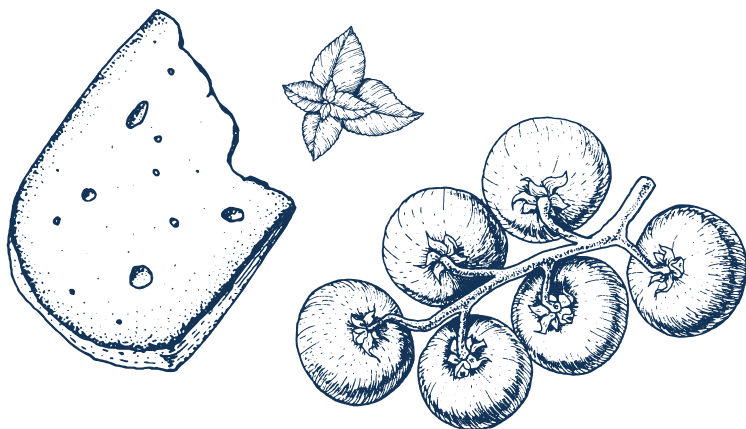
ZUPPE

ZUPPA DI POMODORI LEGGERMENTE
PICCANTE CON STRACCIATELLA E BASILICA • 570

CREMA DI ZUCCA
CON GAMBERI E TARTUFO • 480

MINISTRONE CON PASTA • 370
Classico minestrone di verdure con pasta fatta in casa
una zuppa leggera a base di verdure stagionali

TORTELLINI IN BRODO • 410



SECONDI

CACCIUCCO ALLA TOSCANA • 1 180

Gamberetti, calamari, cozze orata, aglio, peperoncino e salsa di pomodoro. Servito con bruschette

Un piatto tradizionale toscano da dove vengo

CALAMARI E BROCCOLI • 820

Calamari arrostiti broccoli con aglio, timo e salsa acciughe

POLPO ALLA LIGURE • 1 310

Con patate, pomodori e olive

FILETTO DI SPIGOLA

«AQUA PAZZA» • 1 060

ORATA / BRANZINO • 950

Griglia

TONNO ALLA SICILIANA • 1 090

PORCHETTA DI CONIGLIO

CON FAGIOLI ALL' UCCELLETTO • 890

POLLO ALLA GRIGLIA

CON PURÈ DI PATATE • 830

GUANCE DI VITELLO BRASATE

AL VINO CON CAVOLO ARROSTO • 910

STRACCERI DI VITELLO

CON ZUCCHINE IN UMIDO • 780

COTOLETTA ALLA MILANESE • 1 190

Tradizionale braciola di vitello alla milanese. Servito con patatine fritte, salsa al tartufo, parmigiano e tartufo nero

POLPETTE AL RAGU DI POMODORO • 790

Polpettine di vitello stufate in salsa di pomodoro con aglio, peperoncino e basilico. Servito con purè di patate

*la parola «polpetta» mi ricorda subito l'atmosfera di casa.
Questo piatto è molto «accogliente»*

FILET MIGNON • 1 690

Griglia

CON SALSA VERDE PEPE • 950

AGNELLO AL FORNO CON PATATE • 1 290

Spalla di agnello al forno con patate novelle, aglio e timo

SALSE

—

CAPONATA • 150

POMODORO PICCANTE • 110

CONTORNI

—

SPINATI SALTATI • 370

BROCCOLI ARROSTITI • 290

PATATINE ARROSTO • 220

PURÉ DI PATATE • 220



PIZZA

MARGHERITA • 490

Mozzarella, basilico e salsa di pomodoro

*Mia madre mi raccontava, che secondo la leggenda, questa
pizza fu chiamata in ricordo di Margherita di Savoia,
la moglie del re Umberto*

STRACIATELLA • 690

Stracciatella, pomodorini,
rucola e salsa di pomodoro

QUATTRO FORMAGGI + 1 • 680

Parmigiano, asiago, gorgonzola, taleggio e mozzarella

BIANCA AL TARTUFO • 890

Pecorino, mozzarella,
pasta al tartufo e tartufo nero

TARTUFO E FUNGHI • 630

Champignon, funghi pleurotus,
mozzarella e salsa al tartufo e panna

— Giacomo consiglia di aggiungere all tartuffo fresco

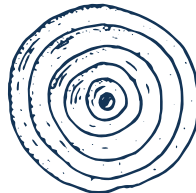
MORTADELLA, POMODORI CILIEGIA, MOZZARELLA E CREMA AL PISTACCHIO • 890

PROSCIUTTO E FUNGHI • 620

Prosciutto cotto, funghi, mozzarella,
origano e salsa di pomodoro

PARMA E RUCCOLA • 760

Prosciutto di Parma, mozzarella, parmigiano,
rucola e salsa di pomodoro



TONNO E CIPOLLA • 670

Tonno, cipolle, mozzarella e salsa di pomodoro

CALZONE • 700

Pizza chiusa con prosciutto, funghi,
mozzarella e formaggio al tartufo

DIAVOLA • 690

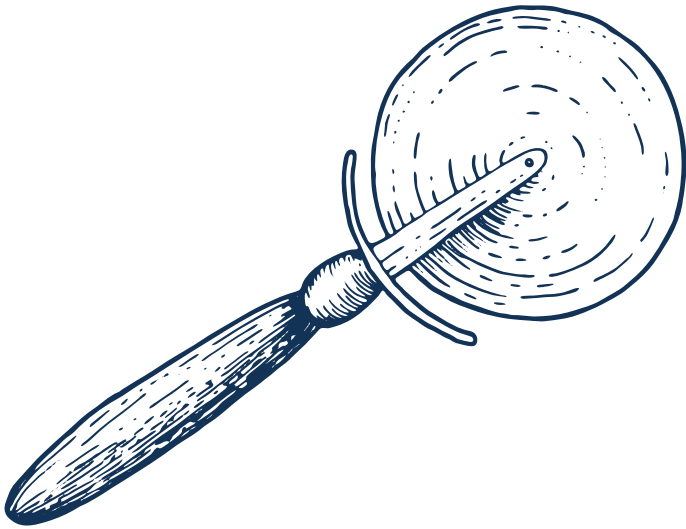
Salame piccante,
mozzarella e salsa di pomodoro

FOCACCIA

FOCACCIA FARCITA • 620

Pomodori, mozzarella, rucola e pesto

FOCACCINA • 150



STORIE DOLCI

RUM BABÀ CON CREMA SOFFICE
AL MASCARPONE • 390

TORTA DELLA NONNA • 250

Frolla crema pasticcera e pinoli

*La nonna mi cucinava sempre questa torta quando
andavo a visitarla*

TORTA RUSTICA
CON VANIGLIA E ARANCE • 220

CROSTATA DI ALBICOCCHE • 220

Pasta frolla e marmellata

*le particolarità gastronomiche
di Napoli e Lombardia*

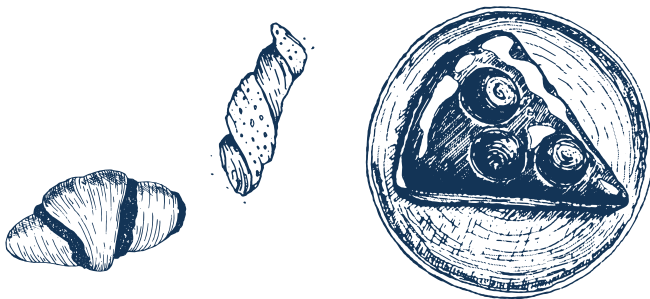
TORTA DI PERE
ALLA CREMA DI MANDORLE • 330
Pasta frolla con pera cotta e crema di mandorle

TORTA DI BANANE CARAMELLATE • 320

TORTA DI MELE
CON GELATO ALLA VANIGLIA • 350

CROSTATA AL LIMONE • 220

Pasta frolla con crema di limone e meringa



TIRAMISÙ • 390

Classico dolce italiano con biscotti
savoiardi crema al mascarpone e caffè

*Gli italiani credono che questo
dessert sia un afrodisiaco*

CHEESECAKE • 340

CROSTATA DI NOCI PECAN CON SPEZIE E CARMELLO • 350

BROWNIE AL CIOCCOLATO • 260

Tradizionale dolce al cioccolato,
servito con la crema di vaniglia

MARSHMALLOW CON FRUTTO DELLA PASSIONE • 150

2 pezzi

CANTUCCI • 330

150 g

BISCOTTI AL CIOCCOLATO • 180

BACI DI DAMA • 200

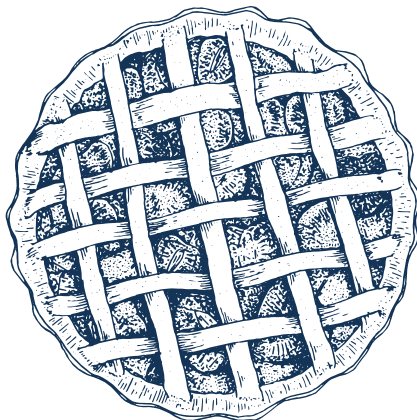
MACARON ASSORTITO • 350

Arancia, cocco, lamponi, cioccolato
6 pezzi

GELATO • 170

Vanilla, sicilian pistachio, chocolate truffle,
creamy ice-cream, sorbet raspberry, sorbet lemon

50 g



TROFIE CON TONNO E PESTO

La regione costiera settentrionale della Liguria è famosa per i suoi piatti leggeri con un sacco di basilico fresco. Uno dei tipi più popolari di pasta qui sono le trofie, piccole spirali di pasta, che sono intrecciate con il palmo della mano. C'è una leggenda, in cui che le donne, mentre aspettavano il ritorno dei mariti dalla pesca, si riunivano sulla costa e intrecciavano l'impasto.

Le trofie al pesto sono uno dei piatti più amati della Liguria. Non è sorprendente, perché questa famosa salsa italiana è stata inventata proprio nella città di Genova. Il nome pesto deriva dalla parola pestare («macinare»), ed è composto da basilico verde tritato in un mortaio con aglio, noci, parmigiano e olio d'oliva.

Gli italiani dicono che per ogni salsa c'è una sua forma di pasta. E per il pesto non esiste pasta più adatta delle trofie. Le spirali ondulate trattengono straordinariamente bene la salsa, e il loro gusto in combinazione con il tonno fresco vi porta in un istante sulle coste soleggiate della splendida Liguria.

