



— Il nostro aperitivo —

L'aperitivo è una bevanda alcolica o analcolica che si beve prima dei pasti per stimolare l'appetito

(Cit. Wikipedia)

Aperitivo con stuzzichini (12€)

(Cestino con mix di fritti - pizza)

Allergeni (1, 2, 3, 5, 7, 14)

Hai ancora fame?

Focaccetta
€3,5 cad.

Pizza Margherita
€ 8,00

Mix di Frittini
€ 5,00

Conetto di
totani fritti
€ 8

Conetto di
aggiughe fritte
€ 8

Fritti maxi
€ 8

Aperitivo XL (30€)

*(Mix di fritti - quenelle di baccalà - polpettine di pesce
bocconcini chili e cheese - patatine fritte - cuculli
primo di pesce - conetto di calamari fritti)*

Allergeni (1, 2, 3, 5, 7, 14)



— Menu pranzo —

Antipasti

Crudo e melone € 9,00

(Allergeni: -)

Caprese di bufala € 8,00

(Allergeni: 7)

Acciughe fritte € 10,00

(Allergeni: 1, 3, 4, 7)

Cozze alla marinara € 10,00

(Allergeni: 14)

Nicoise (lattuga, pomodori, mais, tonno, uovo sodo) € 10,00

(Allergeni: 3)

Primi

Scialatielli con muscoli € 12,00

(Allergeni: 1, 4)

Calamarata gamberi e zucchine € 12,00

(Allergeni: 1, 3, 14)

Trofie al pesto € 10,00

(Allergeni: 1, 7)

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro fresco € 10,00

(Allergeni: 1, 3, 7)



— Menu pranzo —

Secondi

Fritto di calamari e totani € 14,00

(Allergeni: 1, 2, 4, 5, 14)

Calamaretti spadellati su rucola e pomodorini € 14,00

(Allergeni: 4)

Hamburger di manzo con patatine fritte € 10,00

(Allergeni: 1, 4, 5)

Filetto di orata alla griglia con verdure € 12,00

(Allergeni: 4)

Contorni

Patate fritte (Allergeni: 1, 4) € 3,00

Insalata mista (Allergeni: -) € 3,00

Verdure alla griglia (Allergeni: -) € 3,00

Dolci del giorno

Chiedere al personale



— Menu cena —

Antipasti

Pesce Spada Marinato con pepe rosa € 13,00

(Allergeni:)

Cappon Magro della Tradizione € 12,00

(Allergeni:)

Cozze alla marinara € 11,00

(Allergeni: 14)

Focaccine al Formaggio (3pz) € 10,00

(Allergeni:)

***Tartare di Fassona con stracciatella,
pomodori secchi e granella di pistacchio*** € 9,00

(Allergeni:-)



Primi piatti

***Ravioli di pescato con sugo di Orata,
Olive Taggiasche e Polvere di Capperi*** € 14,00

(Allergeni:)

Scialatielli con le cozze € 13,00

(Allergeni: 1, 4)

Calamarata zucchine e gamberoni € 13,00

(Allergeni: 1, 3, 14)

Mandilli de Sea al Pesto € 12,00

(Allergeni: 1, 3, 7)

Ravioli alle Borragini con Concassè di Pomodoro e Basilico € 10,00

(Allergeni:)

Secondi piatti

Frittura di calamari e gamberoni € 18,00

(Allergeni: 1, 2, 4, 5, 14)

Filetto di Orata alla griglia con verdure grigliate € 18,00

(Allergeni: 4)

Acciughe Impanate Aperte Fritte € 14,00

(Allergeni: 7)

Gran Tentacolo di Polpo su Parmentier di Patate al Prezzemolo € 14,00

(Allergeni: 4)

Filetto di Fassona Piemontese al Chianti con Patate dello Chef € 22,00

(Allergeni: 1, 4, 5)

Contorni € 4,00

Le nostre pizze

Margherita € 9,00

Marinara € 7,00

Napoli € 12,00

Capricciosa € 12,00

Würstel e patatine € 13,00

Primavera (Bianca - Rucola - Pomodorini - Bresaola) € 14,00

Calzone € 12,00

Bronte (Pistacchio - Mortadella) € 13,00

Vichinga (Panna - Salmone) € 12,00

Estate (Alici marinate - Fiori di Zucca - Burratina) € 14,00

Salsiccia e Friarielli € 12,00

Bufalina € 12,00

Pesto e stracchino € 13,00

Diavola € 11,00

La pizza del mister (Tonno - Cipolla) € 12,00



Dessert

Dolci del giorno €5,00
Chiedere al personale

Menu degustazione

Antipasto
Primo caldo
Secondo
1 bottiglia di vino ogni 4 persone

€35,00 a persona

Menu bimbi

Trofie al Pomodoro / Trofie al Pesto
(Allergeni: 1 / 1, 7)

Nuggets con patatine
(Allergeni: 1, 3, 5, 7)

€ 15,00 comprensivo di bibita

Cocktail € 8,00 - Cocktail Premium € 12,00

Cocktail con stuzzichini € 12,00

Cocktail Premium con Stuzzichini € 15,00

Spumanti & Champagne

Moët & Chandon Imperial € 120,00

Moët Ice Imperial € 150,00

Taittinger Brut Prestige € 130,00

Krug Grande Cuvée Brut € 350,00

Rosé

Rosato Toscano Valvirgino € 18,00

Vini Bianchi

Langhe Arneis € 18,00

Sharis Livio Felluga € 35,00

Ribolla Giada Borgo dei Vassalli € 24,00

Gewürztraminer "tappo a vite" € 32,00

"Svol" Sauvignon Blanc € 22,00

Ripetus Favorita € 25,00

Jocu Cataratto Quattrocieli € 22,00

Vermentino Maffone € 22,00

Pigato Maffone € 22,00

448 S.L.M. Bianco Cuvée € 25,00

Pigato Paganini € 32,00

Vermentino PinoGino € 28,00

Vini Rossi

Fichimori Antinori Tormaresca	€ 28,00
Vertigo Livio Felluga	€ 38,00
Rosso Toscano Valvirginio	€ 16,00
Nebias Langhe Nebbiolo	€ 25,00
Chianti classico Villa Calcinaia	€ 32,00
Nero d'Avola Bio Vegan	€ 25,00
Morellino di Scansano "Poliziano"	€ 25,00
Montepulciano d'Abruzzo "Barone di Valforte"	€ 22,00
Palpito Toscana	€ 32,00
Primitivo Frisino	€ 32,00

Bollicine

Prosecco Extra Dry Biologico	€ 25,00
Prosecco Bottega millesimato Blanc de Blancs	€ 30,00
Franciacorta Mirabella Edea	€ 50,00
Bellavista Alma Grand Cuvée Brut	€ 65,00
Bellavista Pas Operè (senza zuccheri)	€ 95,00
Bellavista Rosè	€ 80,00
Franciacorta Monte Rossa Brut	€ 60,00

Rosé

Rosato Toscano Valvirgino	€ 18,00
Coralium Syrah Quattrocieli	€ 25,00
Franciacorta Brut Rosè Conte di Provaglio	€ 50,00
Legàmi Rosato Frisina	€ 24,00
Taittinger Brut Prestige Rosè	€ 135,00
Ruinart Brut	€ 80,00

Vini dolci

Vinsanto Valvirginio	€ 42,00
----------------------	---------



Amari € 5,00

*Montenegro, Camatti, S.Maria Al Monte, Jagermeister,
Averna, Fernet, Limoncino, Mirto, Grappa*

Bibite e succhi € 4,00

Birre in bottiglia € 5,00

Birre alla spina media € 6,00

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.



Follow us!!

Seguici sui nostri social e visita il nostro sito per rimanere aggiornato su tutte le nostre iniziative



Blunt Beach Club



blunt_beach_club



www.bluntgenova.com



331 200 8992