

Zuppe - Soupes - Soepen - Soups

Zuppa del giorno - Soupe du jour - Soep van de dag - Soup of the day 7,00

Antipasti - Entrées - Voorgerechten - Starters

L'Antipasto Misto 17,00

IT - Mozzarella de bufala, salumi misti, verdure sott'olio
FR - Mozzarella de buflonne, charcuterie, légumes sous huile
NL - Buffelmozzarella, charcuterie, groenten in olie
EN - Bufala Mozzarella, charcuterie, vegetables in oil

L'Antipasto Ligure 16,00 

IT - Assortimento di antipasti tipici della Liguria
FR - Assortiment d'antipasti typiques de la Ligurie
NL - Assortiment van typische Ligurische voorgerechten
EN - Selection of typical Ligurian starters

La Selezione di Formaggi* 18,00 **V**

IT - Toma di pecora Brigasca (Presidio SlowFood), Toma di Mendatica, noci, pere, composte "La Baita"
FR - Tomme de brebis "Brigasca" (Presidio SlowFood), Tomme de Mendatica, noix, poires, compotes "La Baita"
NL - "Brigasca" Tomme (kaas) met schapenmelk (Presidio SlowFood), Tomme uit Mendatica, noten, peren, mousse "La Baita"
EN - Toma cheese with "Brigasca" sheep milk, Toma cheese from Mendatica, walnuts, pears, "La Baita" chutneys

* Ask for the selection of the day


La Bresaola 14,00

IT - Bresaola, Parmigiano Reggiano, rucola, carciofini sott'olio
FR - Bresaola, Parmigiano Reggiano, roquette, petits artichauts sous huile
NL - Bresaola, Parmigiano Reggiano, rucola, artisjokken in olie
EN - Bresaola, Parmigiano Reggiano, rocket, small artichokes in oil



La Caprese Ligure 13,00

IT - Pomodori, Mozzarella di Bufala, Basilico
FR - Tomates, Mozzarella de Buflonne, Basilic
NL - Tomaten, Buffelmozzarella, Basilicum
EN - Tomatoes, Bufala Mozzarella, Basilic

V Vegetariano - Végétarien - Vegetarisch - Vegetarian

 Piatto della tradizione - Plat traditionnel de la Ligurie - Typische Liguriesche gerecht - Typical Ligurian dish

Pasta

Trofie o Trenette al Pesto Genovese DOP, patate, fagiolini	12,00	v	
FR - Trofie ou Trenette au Pesto Genovese AOP, melangées avec des petits morceaux de pommes de terre et haricots verts bouillis selon la recette traditionnelle de Gênes			
NL - Trofie of Trenette met Pesto Genovese BOB, vermengd met aardappeltjes en sperziebonen, volgens het tradioneele recept uit Genua			
EN - Trofie or Trenette with Pesto Genovese DOP, mixed with small pieces of boiled potatoes and green beans, according to the traditional recipe from Genoa			
Trofie alla Salsa di Noci	12,00	v	
FR - Trofie en sauce à base de noix, lait, Parmigiano et huile d'olive, selon la recette traditionnelle de Gênes			
NL - Trofie met een notensaus, bereid met melk, Parmigiano en olijfolie, volgens het tradioneele recept uit Genua			
EN - Trofie with a sauce made of walnuts, milk, Parmigiano, pepper, a bit of garlic and olive oil, according to the traditional recipe from Genoa			
Trofie Alla "Portofino" (Pesto Genovese DOP e pomodorini)	12,00	v	
FR - Trofie au Pesto Genovese AOP et tomates cerises			
NL - Trofie met Pesto Genovese BOB en kerstomaten			
EN - Trofie with Pesto Genovese DOP and cerry tomatoes			
Trenette al "Tocco" (Ragù di manzo)	12,50		
FR - Trenette avec sauce tomate et boeuf émincé revenu en casserole aux oignons et céleri			
NL - Trenette met tomatensaus en rundsgehakt gestoofd met ui en selder			
EN - Trenette with tomato sauce and minced beef stewed with onions and celery			
Trenette alla "Sanremese"	12,50		
IT - Trenette con pomodoro, acciughe, tonno in olio d'oliva, basilico, aglio, olive "taggiasche" e peperoncino			
FR - Trenette avec tomate, anchois, ton à l'huile d'olive, basilic, ail, olives "taggiasche" et piment			
NL - Trenette met tomatensaus, ansjovis, tonijn in olijfolie, basilicum, look, "taggiasche" olijven en rode peper			
EN - Trenette with tomato, anchovies, tuna in olive oil, basil, garlic, olives "taggiasche" and chilly pepper			
Ravioli al Burro e Salvia	14,00		
FR - Raviolis farcis avec légumes, fromage et viande, servis avec une sauce délicate au beurre et à la sauge			
NL - Ravioli gevuld met groenten, kaas en vlees, geserveerd met een zachte saus van boter en salie			
EN - Raviolis stuffed with vegetables, cheese and meet, served with a delicate sauce of butter and sage			

Ravioli al "Tocco" (Ragù di manzo)

15,00



FR - Raviolis farcis avec légumes, fromage et viande, servis avec sauce tomate et boeuf émincé revenu en casserole aux oignons et céleri

NL - Ravioli gevuld met groenten, kaas en vlees, geserveerd met tomatensaus en rundsgehakt gestoofd met ui en selder

EN - Raviolis stuffed with vegetables, cheese and meat, served with tomato sauce and minced beef stewed with onions and celery

Pansotti alla Salsa di Noci

14,50

v



FR - Pansotti (pâtes farcies avec ricotta et bourrache) en sauce à base de noix, lait, poivre, Parmigiano et huile d'olive, selon la recette traditionnelle de Gênes

NL - Pansotti (gevulde pasta met ricottakaas en konkommerkruid) geserveerd met een notensaus, bereid met melk, Parmigiano en olijfolie, volgens het tradionele recept uit Genua

EN - Pansotti (pasta stuffed with ricotta and borage) served with a sauce made of walnuts, milk, Parmigiano, pepper, a bit of garlic and olive oil, according to the traditional recipe from Genoa

Carne e Pesce - Viande et Poisson - Vlees en Vis - Meat and Fish

Pollo Via Balbi

13,00

- FR - Poulet mariné poelé avec tomates cerises et olives "Taggiasche", accompagné avec salade mixte et pommes de terre au romarin cuites au four
- NL - Gemarineerde kip, gebakken met kerstomaten en "taggiasche" olijven, geserveerd met een slaatje en aardappels met rozemarijn uit de oven
- EN - Marinated chicken, pan roasted with cherry tomatoes and "taggiasche" olives, served with salad and baked potatoes

Coniglio alla Ligure

16,50



- FR - Lapin mijoté en casserole au vin, romarin, laurier, olives "taggiasche" et pignons de pin; servi avec pommes de terre au four
- NL - Gestoofd konijn in wijn, rozemarijn, laurier, "taggiasche" olijven en pijnboonpitten, geserveerd met een slaatje en aardappels met rozemarijn uit de oven
- EN - Rabbit cooked in a casserole with wine, rosemary, laurel, olives "taggiasche" and pine nuts; served with baked potatoes

Baccalà al forno (morue au four)

17,00

- FR - Morue cuite au four avec pommes de terre, courgettes, olives "taggiasche", tomates cerises et câpres
- NL - Kabeljauw uit de oven, met aardappels, courgettes, "taggiasche" olijven, kerstomaten en kappertjes
- EN - Baked cod with potatoes, courgettes, olives "taggiasche", cherry tomatoes and capres

Buridda di seppie (seppie in umido con pomodoro, patate e piselli)

16,50



- FR - Ragoût de seiches, tomates, pommes de terre et pois verts
- NL - Stoofpot van inktvis, tomaten, aardappels en groene erwten
- EN - Stew with cuttlefish, tomatoes, potatoes and green peas

Buridda di baccalà

16,50



(baccalà in umido con pomodoro, patate e olive "taggiasche")

- FR - Ragoût de morue, tomates, pommes de terre, olives "taggiasche"
- NL - Stoofpot van kabeljauw, tomaten, aardappels, "taggiasche" olijven
- EN - Stew with cod, tomatoes, potatoes and "taggiasche" olives

Insalate - Salades - Salads

Campagnola	11,00	
IT - pollo, pomodorini, cetrioli, insalata		
FR - poulet, tomates cerises, concombre, salade		
NL - kipfilet, kerstomaten, komkommer, sla		
EN - chicken, cerry tomatoes, cucumber, salad		
Vegetariana	9,00	v
IT - pomodorini, carote, cetriolo, finocchio, olive "taggiasche", insalata		
FR - tomates cerises, carottes, concombre, fenouil, olives "taggiasche", salade		
NL - kerstomaten, wortel, komkommer, venkel, "taggiasche" olijven, sla		
EN - cerry tomatoes, carrots, cucumber, fennel, olives "taggiasche", salad		
Mar Ligure	13,00	
IT - Tonno in olio d'oliva, finocchio, capperi, olive "taggiasche", pomodorini, carote, insalata		
FR - Thon en huile d'olive, fenouil, câpres, olives "taggiasche", tomates cerises, carottes, salade		
NL - Tonijn in olijfolie, venkel, kappertjes, "taggiasche" olijven, kerstomaten, wortel, sla		
EN - Tuna in olive oil, fennel, capers, olives "taggiasche", cerry tomatoes, carrots, salad		
Delicata	11,50	v
IT - pere, noci, uvetta, formaggio, miele, insalata		
FR - poires, noix, raisins, fromage, miel, salade		
NL - peren, noten, rosijnen, kaas, honing, sla		
EN - pears, walnuts, raisin, cheese, honey, salad		

Desserts

Tiramisù della Casa - Tiramisù maison - Huisgemaakte tiramisu	7,00
Panna cotta della casa con arance al Pigato "La Baita"	7,50
FR - Panna cotta maison avec oranges au vin Pigato "La Baita"	
NL - Panna cotta van het huis en sinaasappels in Pigato "La Baita" wijn	
EN - Panna cotta with oranges in Pigato wine from "La Baita"	
Arance al vino Pigato "La Baita" con sorbetto artigianale di limone	7,50
FR - Oranges au vin Pigato "La Baita" avec sorbet artisanal de citron	
NL - Sinaasappels in Pigato "La Baita" wijn, met artisanaal citroensorbet	
EN - Oranges in Pigato wine "La Baita" with lemon artisanal sorbet	
Affogato al caffè	5,50
Caffè Gourmand	8,50