il Doge Restaurant

GLI ANTIPASTI DI MARE
Seafood hors d'oeuvre

La cruditè di Pescato, Ostriche, Gambero Mediterraneo e Scampi con le sue Salse* — € 50
Sea fish cruditè, Oyster, mediterranean Prawn and Scampi with their dressings

Lo sformato di Cappon Magro alla moda Camoglina* — € 30
Fish, Shellfish and Vegetable Flan, "Camoglina Style" with Italian Green Sauce (served cold)

La Tartare di Ricciola con cialda di Tapioca, Maionese alle Erbe e Verdurine Agrodolci* — € 30
Amberjack Tartare with Tapioca Wafer, Herb Mayonnaise and Sweet and Sour Vegetables

Il Polpo C.B.T. avvolto da spuma di Patate al Limone, rocce di Pinoli,
Olio al Prezzemolo Polvere di Olive Taggiasche* — € 28
Octopus covered in a lemon and potatoes foam, pine nuts rocks, parsley oil and Taggiasche olive powder

Il Mosaico di Baccalà C.B.T. su Caponata Siciliana 2.0* — € 26
Vacuum low cooked Cod Medallion on Sicilian Vegetable Caponata 2.0

Il Collage di Marinati su letto di Misticanza all'Olio Extra Vergine di Ponente* — € 25
Marinated Seafood Collage, with Ligurian Extra Vergin Olive Oil

GLI ANTIPASTI DI TERRA
Hors d'oeuvre from the land

La Tartare di Filetto di Manzo a coltello su velluto di San Stè,
Ribes Rosso e granella di Nocciole — € 24
Knife Beef Fillet Tartare on San Stè Cheese Cream, Red Currant and Hazelnut Grains

Il filetto di Maiale marinato al Sale Marino Iodato su cuscino di Cavolo Rosso all'Aceto
di Lamponi mousse al Gorgonzola e Porro fritto — € 20
*Sea Salt cured pork tenderloin, on a bed of raspberries vinegar marinated red cabbage,
Gorgonzola mousse and fried leeks*

La Bresaola dell'Antico salumificio di Castiglione con Frutta di Stagione — € 18
Castiglione's ancient charcuterie factory Bresaola with Seasonal Fruit

il Doge Restaurant

I PRIMI DI MARE
Seafood first course

Il Risotto Carnaroli con polpa di Granchio Queen e Cardoncelli freschi al Timo* - *(min. 2 pax)* — € 28
Carnaroli Risotto with Queen Crab pulp and fresh Cardoncelli Mushrooms with Thyme

Il gran Tagliolino di Pasta fresca all'Uovo saltato ai Frutti di Mare e Pomodoro fresco al Profumo di Basilico* — € 26
Homemade Fresh Egg Pasta Tagliolini in Seafood Sauce with fresh Tomato and Basil

Gli Spaghetti di Grano Duro saltati con Vongole Veraci al sentore di Aglio e Peperoncino — € 24
Classic Durum wheat spaghetti with clams, garlic and red pepper

I Ravioli al pieno di Ombrina con trito di Pinoli e Timo profumati al Limone verde* — € 22
Snapper filled Ravioli ,with chopped Pine nuts and Thyme, flavoured with Green Lemon

Il sautè di Conchiglie Vongole, Cozze Ostriche al Pomodoro fresco e Peperoncino con Crostoni di Pane all'Aglio — € 22
Shellfish Sautèed (lightly spicy) with Pachino Tomatoes and Garlic Bread Croutons

Per i più golosi la Bottarga di Muggine a coltello (10gr.) — € 5
Knife sliced Bottarga

I PRIMI DI TERRA
First course from the land

Le Trofie mantecate al Pesto di Prà con Patate e Fagiolini verdi — € 19
Trofie Pasta with Prà Pesto, Green Beans and Potatoes

I Pansotti artigianali conditi con Salsa alle Noci* — € 18
Homemade Pansotti pasta , filled with Green Vegetables and Ricotta cheese, served with Walnut Sauce

I Ravioli artigianali di Erbette e Ricotta al Ragout di Manzo* — € 18
Homemade Herb and Ricotta Ravioli with Beef Ragout

Il Minestrone di Verdura all'antica Genova* — € 16
Genoese Style Fresh Vegetable and Pasta Soup flavoured with Pesto

il Doge Restaurant

I SECONDI DI MARE
Seafood main course

La gran Grigliata Mista di Pesce con Patate e Verdure in salsa Citronette* — € 60
Grilled Seafood with Potato and Vegetable Platter in Citron Sauce

Lo Spiedino di Gamberi Mediterranei alla piastra con Verdurine Marinate Spuma di Patate alla Polvere di Capperi di Pantelleria e salsa Teriyaki* — € 42
Grilled skewered mediterranean prawns, marinated vegetables, mashed potatoes, Capers powder and Teriyaky sauce

Il Pesce fresco intero a scelta tra: — € 40
Baked Catch of the day

- Ligure con Patate, Pinoli, Olivelle di Taggia e Pomodoro fresco
  Ligurian Style, with Potatoes, Taggia Olives, Pinenuts and fresh Tomatoes
- Mediterranea Pomodoro, Olivelle, Capperi, Basilico e Patate
  Meditteranean Style with Olives, Capers, Basil and Potatoes.
- Crosta di Sale con dressing al Limone e Patate saltate e Verdure Griglia - *(min. 2 pax)*
  Baked in Salt Crust, with Lemon Dressing, sautéed Potatoes and grilled Vegetables

La Frittura mista del Golfo al profumo di Agrumi* — € 30
Deep Fried Seafood from the Gulf

Lo scottadito di Tonno in crosta di Pistacchio su letto di Rucoletta con Pomodorini gialli al Basilico di Prà e Mirtilli all'Olio E.V.O. con terra di Olive essiccate* — € 30
Pan seared Tuna in Pistachio crust, on a bed of Arugula Salad with yellow Tomatoes and Blue berries and taggiasche olive powder

Il tentacolo di Totano gigante grigliato al Timo con mousse di Patate, filanger di Cipolle Bionde al Rossese e salsa in riduzione al Sambuca* — € 26
Octopus Tentacles grilled with Thyme, served with Potato Mousse, Rossese wine flavoured Onion Petals and reduced Sambuca Sauce

I SECONDI DI TERRA
Main course from the land

Il Tournedos di Filetto di Manzo in salsa al Porto Rosso su crostone di Pan Brioches rosolato al Burro con Scalogno confittato e lamelle di Tartufo nero — € 32
Beef fillet Medallion with Red Port sauce on toasted buttered brioche bread with chopped shallot and black truffle slices

Gli Straccetti di Vitello alla Ligure sfumati al Vermentino — € 24
Veal slivers, with Pine nuts and Olives, flavoured with Vermentino White Wine

Il Filetto di Maialino al profumo di Alloro e Limoncino con salsa Mele allo Zafferano rifinito con filetti di Mandorla croccante — € 24
Pork fillet cooked with the scent of Laurel and Limoncino, served with a Saffron flavoured Apple sauce, finished with crunchy Almond flakes

il Doge Restaurant

I PIATTI VEGETARIANI
Vegetarian dishes

Le Trofiette saltate con Porcini al Reggiano e crema al Tartufo Nero di Norcia* *Trofie Pasta sautéed with Porcini Mushroom ,Reggiano Cheese and Norcia Black Truffle Cream*	€ 26
I Paccheri di Gragnano in salsa di Datterini Gialli del Piennolo e Basilico *Paccheri pasta of Gragnano sautéed with fresh Yellow Tomatoes Sauce, and Basil*	€ 16
Gli Gnocchi di Patate mantecati con Burro, Salvia e Parmigiano* *Potato Gnocchi sautéed in Sage Butter and Parmesan Cheese*	€ 15
L'assortimento di Formaggi della Casa con le sue guarnizioni Grana Padano 18mesi, Pecorino Fiore Sardo 24mesi, Castelmagno D.O.P, Gorgonzola DOP, San Stè, Mozzarella di Brugnato *Assorted Cheese platter with different Garnishes*	€ 18
L'Hamburger di Ceci variegato alle Olive in crosta croccante su crema alle Mandorle rifinito con Verdurine croccanti, Pomodorini e riduzione d'Aceto Balsamico* *Grilled Chickpeas flavoured with Almond Cream, Crunchy Vegetables, Cherry Tomatoes, finished with Reduced Balsamic Vinegar*	€ 18
La Tartare di Avocado con Pomodori Ramati e Pomodori secchi rifinita con Chip di Patate *Avocado and Tomatoes Tartare with aromatic oil and potatoes crunchy chips*	€ 18
La Mozzarella di Brugnato con faldoni di Pomodoro e Basilico al sale Nero di Cipro *Brugnato Mozzarella Cheese with Tomatoes cloves and Basil, seasoned with Cyprus Black Salt*	€ 15
Il Poker di Verdure grigliate all'Olio E.V.O. *Assorted Grilled Vegetables with extra Virgin Olive Oil*	€ 15
La Panache di Verdure al Burro Nocciolato* *Steamed Vegetables with Noisette Butter*	€ 15
L'Insalata Mista di Stagione al Naturale *Fresh Seasonal Salad "Natùr"*	€ 12
La mousse di Patate all'Olio E.V.O. *Potato Mousse with Extra Virgin Olive Oil*	€ 9
L'assiette di Patate fritte con Maionese e Ketchup* *French Fries*	€ 9

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) € 5,00 per persona
Cover charge (tablecloths, bread basket and services) € 5,00 per person

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a seconda della disponibilità
**Some products may be frozen depending on availability*