

# Menù

## Antipasti di Mare/Seafood appetizers\*

Degustazione di delizie del nostro Mare <i>Mixed seafood appetizers</i>	€12.00
Insalata di mare caldo <i>Warmed seafood salad</i>	€10.00
Polipo in insalata alla ligure <i>Octopus salad in Lericì' style</i>	€10.00
Gamberi spadellati su crema di ceci <i>Stir-fried shrimps on chickpea sauce</i>	€10.00
Tartare di tonno olio e limone con caramello di soia <i>Tuna tartare with oil, lemon and soy camel</i>	€12.00
Crudità di mare (su ordinazione) <i>Cruditè seafood (only on pre-ordering)</i>	€25.00

## Antipasti di Mare della tradizione lericina/Seafood starters\* of Lericì tradition

Alici al limone <i>Baked anchovies in lemon sauce</i>	€8.00
Muscoli ripieni <i>Stuffed mussels</i>	€8.00

## Carpacci di Mare / Seafood Carpaccio

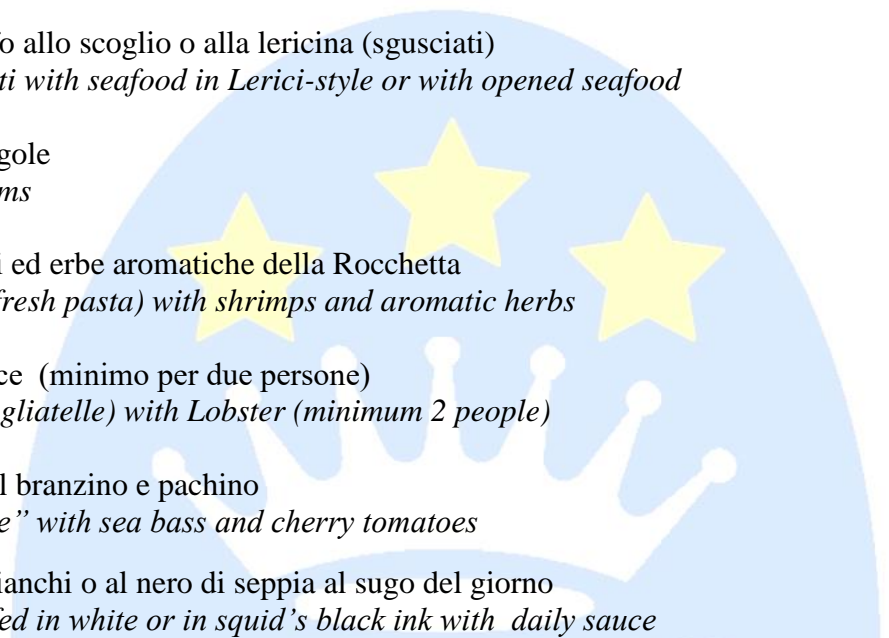
Carpaccio di polpo olio e limone <i>Octopus carpaccio with lemon and olive oil</i>	€9.00
Carpaccio di tonno al pepe rosa <i>Tuna carpaccio with pink pepper</i>	€9.00
Carpaccio di seppia agli agrumi <i>Cuttlefish carpaccio with citrus fruits</i>	€9.00

## Antipasti di Terra/ Meat appetizers

Prosciutto di Parma con crostini <i>Ham of Parma with baked bread sticks</i>	€8.00
Lardo di Colonnata con rucola e aceto balsamico <i>Lardo di Colonnata with rocket and balsamic vinegar</i>	€8.00
Carne Salada con scaglie di parmigiano reggiano <i>Salada Meat with parmesan cheese</i>	€12.00

# Menù

## Primi piatti di Mare/ Seafood first courses\*



Risotto ai frutti di mare (minimo per due persone) <i>Seafood risotto (minimum 2 people)</i>	€14.00
Calamarata al profumo di mare e limone in vetro <i>Calamarata with seafoods and lemon in glass</i>	€12.00
Spaghetti del Golfo allo scoglio o alla lericina (sgusciati) <i>Reef-style spaghetti with seafood in Lerici-style or with opened seafood</i>	€12.00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€10.00
Gnocchetti scampi ed erbe aromatiche della Rocchetta <i>Little dumplings (fresh pasta) with shrimps and aromatic herbs</i>	€12.00
Tagliolini all'Astice (minimo per due persone) <i>Tagliolini (thin tagliatelle) with Lobster (minimum 2 people)</i>	€16.00
Lasagnette verdi al branzino e pachino <i>Green "Lasagnette" with sea bass and cherry tomatoes</i>	€12.00
Ravioli di pesce bianchi o al nero di seppia al sugo del giorno <i>Ravioli's fish stuffed in white or in squid's black ink with daily sauce</i>	€14.00

## Primi piatti di Terra/ Meat first courses

Trofiette genovesi al pesto <i>Genovese pasta with italian pesto</i>	€8.00
Tagliatelle paglia e fieno <i>Bolognese pasta with italian ragù</i>	€8.00
Spaghetti pomodorini e basilico <i>Pasta with fresh tomatoes and basil</i>	€8.00

# Menù

## Secondi piatti di Mare/Seafood main courses\*

Zuppa di mare con crostini (minimo per due persone) <i>Lerici's seafood soup with crunchy bread sticks (minimum 2 people)</i>	€16.00
Pescato del giorno grigliato <i>Mixed grill of daily fish</i>	al kg €40.00
Tagliata di tonno al sesamo (minimo per due persone) <i>Tuna steak with sesame seeds (minimum 2 people)</i>	€14.00
Pesce* al forno alla ligure con patate, olive taggiasche e pomodoro <i>Baked fish in Lerici's style with potatoes, tomatoes and olives</i>	€15.00
Grigliata mista di mare (minimo per due persone) <i>Mixed grill of fish and shellfish (minimum 2 people)</i>	€16.00
Grigliata mista di crostacei <i>Mixed grill of shellfish</i>	€16.00
Fritto misto del Golfo di Lerici <i>Lerici's mixed fried fish</i>	€12.00
Catalana di crostacei (minimo per due persone) <i>Catalan crustaceans (minimum 2 people)</i>	€30.00

## Secondi piatti di Terra/Main Courses of Meat

Cotolette alla milanese o scaloppine al limone <i>Milanese cutlet or escalopes with lemon</i>	€8.00
Filetto di manzo al pepe rosa o all'aceto balsamico di Modena <i>Beef fillet with pink pepper or aromatized with Modena balsamic vinegar</i>	€15.00

# Menù

## Contorni/Side Dishes

Patatine fritte €3.00  
*French fries*

Insalata verde o mista €3.00  
*Green or mixed salad*

Verdura grigliata €5.00  
*Grilled vegetables*

## Desserts

Dolci della Casa €3.00  
*Homemade desserts*

Frutta fresca di Stagione o macedonia €4.00  
*Fresh seasonal fruit or fruit salad*

Sorbetto al limone €2.00  
*Lemon sorbet*

## Bevande/ Drinks

Acqua naturale o frizzante €2.00  
*Still or sparkling water*

Vino bianco o rosso della casa  
*Red or white local draft wine*

¼ lt €3.00

½ lt €6.00

1 lt €9.00

Lattine €2.00  
*Cans*

Caffè espresso €1.00  
*Espresso coffee*

Amari o limoncino €3.00  
*After dinner liqueurs*

Pane, coperto e servizio €2.00  
*Service charge*

*\*Alcuni prodotti potrebbero essere a volte surgelati: per qualsiasi richiesta sia di mare che di terra non esitate a chiedere al cameriere. **TUTTI I PREZZI INDICATI SONO DA INTENDERSI PER PERSONA***

*\*Some products may be fresh or occasionally frozen: if you have any special request for either fish or meat based dishes please feel free to ask our waiter. **ALL PRICES INDICATED ARE PER PERSON***