



## **Benvenuti al Ristorante Gambero Rosso**

Gentilissimi Ospiti vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie e/o intolleranze a sostanze che possono essere contenute nelle pietanze elencate nel nostro Menu.

Pertanto vi invitiamo a consultare l'elenco degli allergeni che si trova nell'ultima pagina della nostra Carta.

\*Il pesce citato potrebbe non essere sempre disponibile e, quindi, sostituito con prodotti surgelati a bordo.  
Rivolgetevi al personale di sala per eventuali richieste.

**> TUTTI I PREZZI INDICATI SONO DA INTENDERSI PER PERSONA <**

## **Welcome to the Gambero Rosso Restaurant**

Dear Guests, please inform us of any allergies and/or intolerances to substances that may be contained in the dishes listed in our Menu.

We therefore invite you to consult the list of allergens on the last page of our Menu.

\*The fish mentioned may not always be available and, therefore, may be replaced with frozen products on board.  
Please contact the dining room staff if you have any queries.

**> ALL PRICES INDICATED ARE PER PERSON <**



# Menu

## **ANTIPASTI DI MARE**

### **Seafood\* appetizers**

Degustazione della Tradizione Lericina (portate che variano in base al pescato giornaliero) <i>Traditional Mixed Seafood Appetizers of Lerici</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/3/4/7/12/14</b>	€ 20.00
Polpo alla Ligure <i>Warm Octopus in Ligurian-style</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #4</b>	€ 18.00
Tartare di Tonno <i>Tuna Tartare</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #4</b>	€ 18.00
Insalata di Mare <i>Seafood Salad</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #2/4/14</b>	€ 18.00
Crudités di Mare (su ordinazione) <i>Seafood Crudités (pre order only)</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #2/4/9/14</b>	€ 30.00

## **ANTIPASTI DI TERRA**

### **Meat appetizers**

Prosciutto Crudo con Crostini di Pane <i>Ham with Baked Bread Sticks</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #1</b>	€ 12.00
Caprese Tomatoes & Mozzarella Cheese <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #7</b>	€ 10.00



# Menu

## **PRIMI PIATTI DI MARE**

### **Seafood\* First Courses**

GranRisotto ai Frutti di Mare (min.2 persone)                      **costo a persona € 22.00**

*Risotto with mixed Seafood (minimum 2 people)*

**ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/4/7/12/14**

Spaghetti allo Scoglio Classico o alla Lericina Sgusciati                      € 18.00

*Scoglio spaghetti with seafood or with opened seafood*

**ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/4/5/7/12/14**

Tagliolini all' Astice (min.2 persone)    **costo a persona € 25.00**

*Tagliolini with Lobster (minimum 2 people)*

**ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/3/4/5/7/8/9/10/12/13/14**

Primo piatto del giorno (disponibilità di pescato giornaliero)    € .....

*First course of the day (depending on the daily fishing)*

**ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/3/4/7/8/9/10/12/13/14**

## **PRIMI PIATTI DI TERRA**

### **Meat First Courses**

Trofiette Genovesi al Pesto    € 15.00

*Genovese pasta with italian pesto*

**ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/3/4/5/7/8/9/10/12/13/14**

Spaghetti Pomodoro e Basilico    € 12.00

*Spaghetti with Fresh Tomatoes and Basil*

**ALLERGENI/ ALLERGENS #1/7/9**



# Menu

## **SECONDI PIATTI DI MARE**

### **Seafood\* Main Courses**

Tagliata di Tonno al Sesamo <i>Tuna Steak with Sesame Seeds</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #4/11</b>	€ 20.00
Pescato del Giorno alla Ligure al forno <i>Baked Fresh Fish with Mixed Vegetables</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #4/9/12</b>	€ 40.00 al Kg
Fritto di Calamari e Gamberi <i>Fried Squid and Prawns</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/3</b>	€ 16.00
Grigliata di Mare Gratinata (min.2 pers.) <i>Mixed Sea Grill au Gratin (minimum 2 people)</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/4</b>	<b>costo a persona</b> € 25.00
Catalana di Crostacei (min.2 pers. Su ordinazione) <i>Crustacean Catalana with Fresh Vegetables (min. 2 people pre order only)</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #2/9</b>	<b>costo a persona</b> € 38.00

## **SECONDI PIATTI DI TERRA**

### **Meat Main Courses**

Cotoletta alla Milanese <i>Milanese Cutlet</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/3/4</b>	€ 12.00
Scaloppina al Limone o al Vermentino dei Colli di Luni <i>Escalope wit Lemon or Colli di Luni Vermentino</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #1/7/5/12</b>	€ 14.00



# Menu

## **CONTORNI**

### **Side Dishes**

Patatine Fritte <i>French Fries</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #1/2/4</b>	€ 4.00
Inalata Verde o Mista <i>Green or Mix Salad</i>	€ 4.00
Verdure Grigliate <i>Grilled Vegetables</i>	€ 6.00

## **DOLCI**

### **Dessert**

Dolce della Casa <i>Homemade Dessert</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #1/3/6/7/8</b>	€ 6.00
Sorbetto al Limone <i>Lemon Sorbet</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #7</b>	€ 3.00
Sorbetto al Limone con Vodka <i>Lemon Sorbet</i> <b>ALLERGENI/ ALLERGENS #7</b>	€ 4.00



# Menu

## **BEVANDE**

### **Drinks**

Acqua Naturale /Frizzante <i>Still Water/Sparkling</i>	€ 2.00
Vino Bianco/ Rosso della Casa ¼ lt <i>White/Red local drafted Wine ¼ lt</i>	€ 4.00
Vino Bianco/ Rosso della Casa ½ lt <i>White/Red local drafted Wine ½ lt</i>	€ 8.00
Vino Bianco/ Rosso della Casa 1 lt <i>White/Red local drafted Wine 1 lt</i>	€ 12.00
Birra Moretti 0.33 cl <i>Moretti Beer 0.33cl</i>	€ 4.00
Bibite in Lattina <i>Cans</i>	€ 3.00
Caffè espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 2.00
Amari o Limoncino <i>After Dinner Liqueurs</i>	€ 5.00
Coperto <i>Service Charge</i>	€ 2.00

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO**

**ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER**

**ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)**