

*Rosmarino*

TRATTORIA · GENOVA

PESCATO DEL  
GIORNO

---

INSALATA RUSSA DI ORATA

S€12/L€18

PACCHERI CON SUGO DI MARE

€15

MORONE CON CREMA DI ZUCCA E ASPARAGI DI MARE

€18

TORTA DI PINOLI CON GELATO ALLA REMA

€6

---

## ANTIPASTI

SFORMATO DI FUNGHI PORCINI SU FONDUTA DI BLUTUNT <i>Porcini mashroom flan with cheese fondue 1,3,7</i>	11 €
BACCALÀ "BRANDACUJUN"  <i>Cod fish mixed with potatoes and black olives 4,5</i>	S   L 11 €   16 €
TARTARE DI CABANNINA  CON BAGNA CAUDA <i>Beef tartare with bagna cauda 4,7</i>	S   L 11 €   16 €


## SECONDI

TRIPPA  ALLA SBIRA  <i>Tripe soup 8,9</i>	15 €
FARAONA RIPIENA CON TOPINAMBUR E TIMO SELVATICO <i>Stuffed guinea fowl with sunchoke and thyme 1,7,9</i>	16 €
GUANCIA DI MANZO BRASATA AL ROSSESE CON PURÈ <i>Brased beef with red wine and mashed potatoes 7,9</i>	16 €
SPIEDO DI CALAMARI ALLE ERBE <i>Squid skewer with herbs 1,4,6</i>	17 €

## DOLCI

PERE BRULÈ CON FIORDILATTE <i>Mulled wine pears with fiordilatte ice cream 7</i>	6 €
PANNA COTTA CON LIMONE E SALVIA <i>Panna cotta with lemon and sage 3,7</i>	6 €
SACHER LIGURE  <i>Ligurian sacher with local oil and bitter orange 3</i>	6 €
TIRAMISÙ ALLA NOCCIOLA  <i>Hazelnut tiramisù 3,7,8</i>	6 €

## PASTE FRESCHE

TROFIE AL PESTO GENOVESE <i>Typical small pasta with local basil sauce 1,7,8</i>	12 €
LASAGNE ROSMARINO <i>Green lasagna with white beef ragout 1,3,7,9</i>	12 €
RAVIOLI DI BORRAGINE AL "TOCCO"  <i>Fresh stuffed pasta with beef ragout 1,3,7,9</i>	12 €

## VERDURE & FORMAGGI

PATATE DI CALIZZANO  AL FORNO <i>Roasted potatoes 7</i>	6 €
VERDURE DELL'ORTO AUTUNNALI  <i>Roasted autumn vegetables 7</i>	11 €
FORMAGGI LIGURI  <i>Local cheese platter 7</i>	€12
MINISTRONE ALLA GENOVESE   <i>Genoese soup 1,7,8,9</i>	12 €

## IL PANE, LA FOCACCIA, LA PASTA, I DOLCI E I GELATI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE.

*Bread, focaccia, pasta, desserts and ice cream are made by us.*


**COPERTO, PANE E FOCACCIA 2 €p.p.**

**Service, bread and focaccia**

**ACQUA 2 €**

*Water*

 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

 L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

Per maggiori informazioni [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) e [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti.

In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.



**ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE**

## BOLLICINE

Prosecco (Valdobbiadene) Montagner	5 €	19 €
Franciacorta Az. Agr. Fratelli Muratori	6 €	25 €
Franciacorta Rosè Priore	—	25 €
Chardonnay millesimato (Trento) Levii 2019	—	25 €
Pinot Nero millesimato (Alta Langa) Contratto 2019	—	30 €

## GRANDE CLASSICO BIANCO:

Gewürztraminer (Alto Adige) Cantina Kaltern 2022	—	25 €
-----------------------------------------------------	---	------

## BIANCHI

Pecorino (Abruzzo) Feudo Antico 2022	4 €	16 €
Fiano (Campania) Vini Palma 2022	4 €	16 €
Nascetta (Langhe) Braidà 2022	—	16 €
Ribolla Gialla (Friuli) Venchiarezza 2022	—	16 €

## I GRANDI CLASSICI ROSSI:

Barbaresco (Langhe) Az. agr. Montaribaldi 2020	7 €	30 €
Barolo (Langhe) Cascina Gavetta 2018	—	35 €
Amarone (Veneto) Sartori 2012	—	35 €
Brunello (Montalcino) Lo Scalone 2017	—	35 €

## ROSSI

Merlot (Friuli) Casa delle Rose 2019	4 €	16 €
Nero di Troia (Puglia) Marmo 2017	4 €	16 €
Sagrantino (Umbria)  Tenuta Alzatura 2021	4 €	16 €
Sangiovese/Chianti (Toscana) Tenuta Moriano 2022	—	16 €

## ROSATI

Bombino (Murgia)  La C. di Andria 2021	—	16 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	------

## BIRRE

Menabrea 33cl	4 €
Birra di Busalla 33cl 	5 €

## VINI LIGURI

### Bollicine

Bianchetta/Vermentino Bruzzone 2019	—	30 €
Pigato (Riviera di Ponente) Vis Amoris	—	30 €

### Bianchi

Vermentino/Albarola Federici 2022	4 €	16 €
Bianchetta (Genovesato) Bruzzone 2022	—	18 €
Pigato (Riviera di Ponente) aMaccia 2022	—	20 €
Albarola/Bianchetta (Coronata) Villa Cambiaso 2021	—	20 €
Vermentino (Colli di Luni) Linero 2022	—	22 €
Bosco/Albarola (Cinque Terre) Polenza 2022	—	22 €
Vermentino/Sauvignon (Liguria di Levante) I Cerri 2022	—	22 €

### Rossi

Cannaiolo (Liguria di Levante) Baia del Sole 2022	4 €	16 €
Granaccia (Riviera di Ponente) Rocca Vinealis 2020	—	20 €
Sangiovese/Ciliegiolo (Liguria di Levante) La Colombiera 2020	—	20 €
Rossese (Dolceacqua) Terre Bianche 2022	—	22 €
Ciliegiolo /Merlot (Liguria di Levante) I Cerri 2022	—	22 €
Ormeasco (Pornassio) Lorenzo Ramò 2022	—	22 €

### Rosati

Ormeasco (Sciac-Trà Pornassio) aMaccia 2022	5 €	20 €
------------------------------------------------	-----	------

## PASSITI

Moscato (Sardegna) Montespada 2020	6 €
Aleatico (Puglia) Erario 2018	6 €

15 % OFF TAKE AWAY

# SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

## 1 GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

## 2 CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

## 3 UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

## 4 PESCE



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

## 5 ARACHIDI E DERIVATI



Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

## 6 SOIA



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

## 7 LATTE E DERIVATI



Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

## 8 FRUTTA A GUSCIO



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

## 9 SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## 10 SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## 11 SESAMO



Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

## 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## 13 LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

## 14 MOLLUSCHI



Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc