TRATTORIA LIGURE
Rosmarino
DAL 2010

PESCATO DEL GIORNO

CAPPON MAGRO €18

CAPPON MAGRO

1,2,3,5,7,8,9,12,14

PAPPARDELLE FRESCHE CON GAMBERI E BROCCOLI ROMANI €15

FRESH PAPPARDELLE WITH SHRIMP AND SPIKY BROCCOLI

1,3,4,14

LAMPUGA CON ZUCCA DELICA E CAVOLO NERO €19

DOLPHINFISH WITH PUMPKIN AND BLACK CABBAGE

4

TIRAMISÙ €7

TIRAMISÙ

3,7

TRATTORIA LIGURE
Rosmarino
DAL 2010

ANTIPASTI
Starters

TORTA PISSALADIÈRE 12 €
Savory cake with anchovies sauce, onions, olives and tomatoes 1,3,4,5,7

SFORMATO DI FUNGHI PORCINI SU FONDUTA DI SAN STE 12 €
Porcini mushroom flan with cheese fondue 1,3,7

BACCALÀ "BRANDACUJUN" 12€|17€
Codfish mixed with potatoes and black olives 4,5,8 S | L

FOCACCINA REVZÖRA CON PRESCINSEUA E MORTADELLA 12 €
Focaccia with corn flour, local cheese and mortadella 1,3,5,8

SECONDI
Main courses

TARTARE DI FASSONA ALLA LIGURE 17 €
Beef tartare with taggiasca olives and anchovies 3,4,6

ASADO DI VITELLO ALLA LIGURE 17 €
Ligurian veal asado 7,9

SPIEDO DI CALAMARI AL MAIS 17 €
Squid skewer with corn flour 4,14

STOCCAFISSO CON BACILLI "PISELLO NANO" 18 €
Smoked codfish soup 4,8

PASTE FRESCHE
Fresh pastas

TROFIE AL PESTO GENOVESE 13 €
Typical small pasta with local basil sauce 1,7,8

LASAGNE ROSMARINO 13 €
Green "genoese style" lasagna with white beef and pork ragout 1,3,7,9

RAVIOLI DI BORRAGINE "AL TOCCO"DI CABANNINA 13 €
Fresh pasta stuffed with local herbs and local beef ragout 1,3,7,8

VERDURE E ZUPPE
Vegetables and soups

CIME DI RAPA SPADELLATE 7 €
Sautèed turnip greens

PATATE DI MONTAGNA AL FORNO 7 €
Roasted potatoes 7

VERZA RIPASSATA A.O.P. 7 €
Sautèed cabbage with garlic, olive oil anch chili pepper

MINESTRONE ALLA GENOVESE 12 €
Genoese soup 1,7,8,9

DOLCI E PASSITI DA ABBINARE
Desserts and matching dessert wines

ANANAS MARINATO CON MENTA, ZENZERO E LIME 6 €
Pinapple marinated with mint, ginger and lime

CANESTRELLI CON CREMA ALLO ZABAIONE 7€
Typical local biscuits with eggnog cream 1,3,7

SACHER LIGURE 7 €
Ligurian sacher cake 3

MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI VALRHONA 7 €
Three chocolates mousse 1,3,7,8

NOCCIOLA VANIGLIA E CARAMELLO SALATO 7 €
Hazelnut and vanilla bavarois with salted caramel 1,3,7,8

	🍷	🍾
Muscat (Francia) 75 cl Domaine Cazes 2021	6 €	40 €
Moscato Giallo (Sardegna) 50 cl Montespada	6 €	40 €
Moscato (Strevi) 37,5 cl Roglia Domenico 2009	6 €	40 €
Falanghina (Benevento) 50cl Cantina del Taburno in Foglianise	7 €	40 €
Barolo Chinato (Langhe) 75 cl Francesco Scanavino	7 €	40 €
Zibibbo (Pantelleria) 50 cl Mandarossa 2022	7 €	40 €

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 2,50 € p.p.
Service, bread and focaccia

ACQUA MICROFILTRATA 0.75ML 2 €
Water

The Presidiums are the Slow Food's projects that protect small quality productions to safeguard, which are made according to traditional practices.
Per maggiori informazioni www.slowfood.it e www.fondazioneslowfood.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
Bubbly wine

Prosecco Sup. (Valdobbiadene) Montagner	6 €	20 €
Pinot Bianco/Pinot Nero (Franciacorta) Elisabetta Abrami	7 €	25 €
Chardonnay/Pinot Nero (Alta Langa) Giulio Cocchi 2019	—	25 €
Pigato (Liguria) Ortovero	—	25 €
Pinot Nero/Chardonnay (Alta Langa) Pas Dosé Contratto 2022	—	30 €
Meunier/Chardonnay (Champagne) Pascal Lejeune	—	49 €
PinotNero & Chardonnay Rosè (Franciacorta) Priore	—	30 €

ROSATI Rosè wines

Bombino Nero (Murgia) Cantine Torre di Bocca 2025	—	17 €
Lagrein (Alto Adige) Colterenzio 2025	—	18 €

I GRANDI CLASSICI ROSSI

Brunello (Montalcino) Banfi 2021	10 €	38 €
Barbaresco (Langhe) Montaribaldi	2021 9 €	2022 35 €
Brunello (Montalcino) Tenute Silvio Nardi 2018	—	40 €
Amarone (Veneto) Domìni Veneti 2022	—	35 €
Barolo (Langhe) Domenico Clerico 2020	—	40 €

ROSSI Red wines

Sagrantino (Montefalco) Scatini Tiziana 2019	6 €	20 €
Carignano (Sardegna) Autoctona srl 2023	—	22 €
Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio (Etna) Mandarossa 2024	—	23 €
Merlot (Venezia Giulia) TRIPLE A Denis Montanar 2018	—	24 €

BIANCHI Still white wines

Pinot Grigio (Veneto) Soc. Agr. Rossi de Rubeis Giovanna 2025	5 €	18 €
Malvasia/Riesling (Oltrepò Pavese) Zerbosco 2023	6 €	20 €
Ribolla Gialla (Venezia Giulia) Tenuta Mosole Sergio 2025	—	17 €
Pecorino (Marche) Offida 2025	—	17 €

LIGURIA E BASSO PIEMONTE

ROSSI Local red wines

Albarossa (Monferrato) Banfi 2022	6 €	20 €
Dolcetto D'Alba Elio Grasso 2025	—	20 €
Freisa (Monferrato) cold Az. Agr. Nuova Cappelletta 2024	—	20 €
Barbera/Canaiolo (Liguria di Levante) Linero 2024	—	20 €
Ciliegiolo/Syrah (Liguria di Levante) I Cerri 2025	—	22 €
Barbera (Piemonte) La raia 2025	—	20 €
Rossese (Dolce Acqua) Az. Agr. Marco Foresti 2025	—	22 €
Ormeasco di Pornassio Lorenzo Ramò 2024	—	22€
Dolcetto/Barbera (Alto Monferrato) Cantina Pigreco 2024	—	22 €

BIANCHI Local still white wines

Vermentino (Colli di Luni) I Catelli 2025	5 €	18 €
Cortese (Gavi) Az. agr. Alvio Pestarino 2025	—	18 €
Timorasso (Colline Tortonesi) Sassonbraglia 2022	—	22 €
Bosco/Albarola (Cinque Terre) La Polenza 2025	—	22 €
Albarola/Vermentino (Val di Vara) I Cerri 2025	—	22 €
Bianchetta (Colline del Genovesato) Andrea Bruzzone	—	22 €
Pigato (Riviera Ligure di Ponente) Calvisio 2025	—	23 €
Pigato (Riviera Ligure di Ponente) Ada Musso 2025	—	23 €

BIRRE Beers

Menabrea 4,8% 33cl	5 €
Birra di Busalla "Ambrata" 6,5% 33cl	5 €
Blonde Ale (Val di Vara) 5,2% 33cl	6 €
Bibite Soft drinks	4 €

NON HAI FINITO IL VINO? PORTALO A CASA!

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1 **GLUTINE**

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

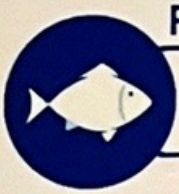
2 **CROSTACEI**

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

3 **UOVA E DERIVATI**

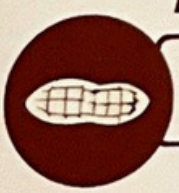
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4 **PESCE**



Prodotti alimetari 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: arrosti, salamini, farine e similari

14 **MOLLUSCHI**

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

2 SPAM Sicurezza sul Lavoro s.a.s.

Piazza Fossatello, 1/13 - 16124 Genova GE | Tel +39 010 2465492 | Cell + 39 347 9721501 | info@2spamsicurezza.it | www.2spamsicurezza.it | P.IVA 01899280992