



BUONGUSTAIO
Italia in un boccone

FOOD EXPERIENCE

NEW 2023 - CULINARY TWINNING BETWEEN SICILY AND LIGURIA IN HONOR OF FRANK SINATRA. TASTE OUR NEW ESCLUSIVE 2023



TAGLIERI DEL BUONGUSTAIO

MIXED SLICED (SALUMI)	€ 15,00
MIXED CHEESEBOARD	€ 15,00
SMALL MIXED CUTTING BOARDS	€ 15,00
LARGE MIXED CUTTING BOARD	€ 35,00



NUVOLE DI PANE (APPETIZER)

PUNTA PIDOCCHIO SAN DANIELE RAW HAM AND BURRATA DI ANDRIA DOP	€ 12,00
VARAZZE TATAKI OF TUNA AND CARMELIZED ONION	€ 14,00
BERGEGGI BURRATA DI ANDRIA DOP, CAMOGLI'S ANCHOVIES, CHILI PEPPER WIRES	€ 12,00
VOLTRI BURRATA DI ANDRIA DOP WITH TRUFFLE'S OIL AND SHRIMP FROM SANTA MARGHERITA WITH LARD	€ 24,00

FRANK (NEW 2023) SHRIMP TARTARE, FOAM OF PRESCINSEAU (CHEESE) E ZUCCHINI'S CREAM,	€ 25,00
---	---------



SCROCCHIARELLE

SANREMO FRESH SALAD, CHERRY TOMATOES, PARMIGIANO REGGIANO 24 MONTHS, SAN DANIELE RAW HAM BURRATA DI ANDRIA DOP	€ 20,00
ALASSIO FRESH SALAD, STEAMED OCTOPUS, CHERRY TOMATOES AND OLIVES	€ 22,00
LAIGUEGLIA FRESH SALAD, MEAT TARTARE, SMOKED SCAMORZA, SWEET MAILLE MUSTARD	€ 22,00

LA SPEZIA BUFALA CAMPANA DOP, FRESH AVOCADO, WILD SMOKED SALMON	€ 30,00
---	---------

CHIAVARI BUFALA CAMPANA DOP, HAM DOP, PRA' PESTO	€ 18,00
--	---------

VESIMA BURRATA DI ANDRIA DOP, TUNA TARTARE, CARMELIZED ONIONS	€ 22,00
---	---------

GARAVENTA (NEW 2023) FRIED EGGPLANT, FRESH TOMATO SAUCE, NEBRODI BAKED RICOTTA, CACIOCAVALLO CHEESE	€ 23,00
---	---------



PIZZE GOURMET

MARGHERITA SAN MARZANO DOP (TOMATO) AND FIORDILATTE DOP	€ 11,00
CRUDO SAN MARZANO DOP (TOMATO), FIORDILATTE DOP E SAN DANIELE RAW HAM	€ 15,00
COTTO SAN MARZANO DOP (TOMATO), FIORDILATTE DOP, PROSCIUTTO COTTO DOP	€ 14,00
DIAVOLA SAN MARZANO DOP (TOMATO), FIORDILATTE DOP AND CALABRIAN ESPLANADE	€ 14,00
CAMOGLINA SAN MARZANO DOP (TOMATO), FIORDILATTE DOP, ANCHOVIES E OREGANO	€ 14,00
PORTOFINO SAN MARZANO DOP (TOMATO), FIORDILATTE DOP, PESTO DI PRA' E CHERRY TOMATOES	€ 15,00
CAPRESE (NEW 2023) SAN MARZANO DOP (TOMATO), BUFALA CAMPANA DOP, OLIVES, TOMATOES, OREGANO E BASIL	€ 16,00
TRENTINA (NEW 2023) STRACCHINO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, ROCKET AND CHERRY TOMATOES	€ 18,00

EXPERIENCE

An experience where all the guests can savour our cuisine, we will choose for you, based on your tastings.

Let us bring you in our hearts

€ 35,00 per person

Se hai allergie o intolleranze, informaci al momento dell'ordine.



INSALATE GOURMET

PINSE - DI MARE

VERNAZZA

SAN MARZANO DOP (TOMATO), FRISEE SALAD, BURRATA DI ANDRIA DOP, ANCHOVIES, FLOWER OF CAPERS AND CHILI PEPPER WIRES € 20,00

MANAROLA

FIORDILATTE DOP, FRESH SALAD, TUNA TATAKI, CARAMELIZED ONIONS, PINK PEPPER € 25,00

DOMENICA

BURRATA DI ANDRIA DOP, SHRIMPS TARTARE, LEMON GEL € 38,00

SANTA MARGHERITA

FIORDILATTE DOP, YELLOW TOMATOES, SEARED SHRIMPS, TOASTED PEANUTS AND PINK PEPPER € 40,00

SINATRA (NEW 2023)

FIORDILATTE DOP, GRILLED OCTOPUS, POTATOES FOAM, OSMOSIS OF FENNEL, BASIL OIL, CONFIT TOMATOES € 26,00

PINSE - DI TERRA

PUNTACHIAPPA

SAN MARZANO DOP (TOMATO), ROCKET, SAN DANIELE RAW HAM, BURRATA DI ANDRIA DOP, DRIED TOMATOES € 22,00

PALMARIA

SAN MARZANO DOP (TOMATO), FRISEE SALAD, HAM DOP, BURRATA DI ANDRIA DOP € 20,00

PORTO VENERE

STRACCHINO, ROCKET, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, ROBIOLAN CHEESE, CHERRY TOMATOES, CHIVES € 22,00

CALABRA

SAN MARZANO DOP (TOMATO), BURRATA DI ANDRIA DOP, ANDUIA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MONTHS, CHERRY TOMATOES, BASIL € 18,00

VARA

BEEF TARTARE, EGG MOUSSE, BLACK TRUFFLE AND SPECK IGP € 20,00

VARIGOTTI

FIORDILATTE DOP, MORTADELLA, CHEESE FONDUE, PISTACHIO GRAIN € 22,00

ANTHONY (NEW 2023)

BEEF TARTARE, CAPERS, ANCHOVIES, SALTED EGGNOV, GUANCIALE NERO OF NEBRODI € 36,00

ALTRO

MONTEROSSO

SAN MARZANO DOP (TOMATO), BUFALA CAMPANA DOP AND BASIL € 16,00

CORNIGLIA

SAN MARZANO DOP (TOMATO), GRILLED VEGETABLES, FRISEE SALAD, BURRATA DI ANDRIA DOP, DRIED TOMATOES, OLIVES, OREGANO € 20,00

PRA'

FIORDILATTE DOP, PESTO FROM PRA', OLIVES, YELLOW TOMATOES, TOASTED PEANUTS, PARMIGIANO REGGIANO 24 MONTHS € 20,00

VEGAN

SAN MARZANO DOP (TOMATO), FRESH AVOCADO, FRISEE SALAD, GRILLED VEGETABLES € 18,00

IBIZA (NEW 2023)

BURRATA DI ANDRIA DOP, PLUMA DI NERO IBERICO SEARED, SEA URCHINS SAUCE, ANCHOVIES CREAM € 50,00

MISTA

ROCKET, FRISEE SALAD, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES, GRATED CAROTS, FIORDILATTE DOP € 15,00

NERVI

ROCKET, FRISEE SALAD, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES, GRATED CAROTS, TUNA TATAKI, CARAMELIZED ONIONS, FLOWER OF CAPERS € 20,00

QUINTO

ROCKET, FRISEE SALAD, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES, GRATED CAROTS, SHRIMPS FROM SANTA MARGHERITA SEARED, CITRONETTE € 28,00

MONEGLIA

ROCKET, FRISEE SALAD, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES, GRATED CAROTS, GRILLED VEGETABLES,, OLIVES, DRIED TOMATOES, PRA' PESTO, FLAKES OF PARMIGIANO REGGIANO € 18,00

SAN FRUTTUOSO

ROCKET, FRISEE SALAD, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES, GRATED CAROTS, FIORDILATTE DOP, HAM DOP € 20,00

CAVI

FRESH SALAD, CHERRY TOMATOES, FRESH AVOCADO, WILD SMOKED SALMON € 28,00

PIATTI FREDDI

CAPRESE

BUFALA DOP O BURRATA DI ANDRIA DOP WITH CHERRY TOMATOES € 14,00

CRUDO E MOZZARELLA

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE AND BURRATA DI ANDRIA DOP OR BUFALA DOP € 20,00

BRESAOLA

BRESAOLA DELLA VALTELLINA, CHERRY TOMATOES, FLAKES OF PARMIGIANO REGGIANO, ROCKET € 20,00

ROAST-BEEF

ROAST-BEEF, SALSA TONNATA, GRILLED VEGETABLES, FIORDILATTE DOP, CHERRY TOMATOES € 20,00

TARTARE DI CARNE

BEEF TARTARE WITH GRILLED VEGETABLES € 20,00

SALMONE

WILD SMOKED SALMON, SALAD AND AVOCADO € 30,00

ACCIUGHE

ANCHOVIES AND BURRATA DI ANDRIA DOP € 18,00

DESSERT

ASK OUR STAFF FOR THE DESSERT OF THE DAY € 8,00

SCROCCHIARELLA WITH NUTELLA (2-4 PAX) € 15,00

SCROCCHIARELLA WITH NUTELLA BABY € 10,00

COPERTO € 3,00