

Öosteria

al balcone



- per iniziare -

to start - pour commencer

Pissalandrea, la pizza ligure risalente al 1300 – 12€ (1, 2, 3)

Ligurian pizza dating back to 1300

Pizza ligure datant de 1300

Gamberi mandorlati con maionese al lime – 16€ (1, 2, 3)

Almond prawns with lime mayonnaise

Crevettes aux amandes et mayonnaise au citron vert

Stoccafisso mantecato, chips di panissa, tapenade di olive taggiasche alle erbe – 15€ (1, 2, 3)

Creamed stockfish, panissa chips, Taggiasca olive tapenade with herbs

Stockfish crémeux, chips de panissa, tapenade d'olives Taggiasca aux herbes

Cundigiun di verdure con palamita in olio cottura (variante vegetariana) – 16€ (14€) (1, 2, 3)

Vegetable Cundigiun with bonito in cooking oil (vegetarian variation)

Cundigiun de légumes à la bonite à l'huile de cuisson (variante végétarienne)

Lingotto di pesce azzurro in carpione, salsa ai frutti rossi crumble alla salvia – 16€ (1, 2, 3)

Blue fish ingot in carpione with red fruit sauce and sage crumble

Lingot de poisson bleu en carpione avec sauce aux fruits rouges et crumble à la sauge

Tartare di manzo, salsa verde alici e frutto del capperio, i nostri microgreen – 16€ (1, 2, 3)

Beef tartare, anchovy green sauce and caper berries, our microgreens

Tartare de bœuf, sauce verte aux anchois et baies de câpres, nos micro-pousses



- la pasta fatta in casa -

homemade pasta - pâtes fraîches maison

Piccadage di farina di castagne al pesto – 16€ (1, 2, 3)

Homemade chestnut flour pasta with pesto

Pâtes maison à la farine de châtaigne et au pesto

Tortelli di magro, supreme di mandorle, olio alla maggiorana – 16€ (1, 2, 3)

Homemade vegetable tortelli, almond supreme, marjoram oil

Tortellis aux légumes maison, suprême d'amandes, huile de marjolaine

Bottone gratinato ripieno di vitello e porcini su fonduta di parmigiano – 16€ (1, 2, 3)

Homemade pasta gratin stuffed with veal and porcini mushrooms on a parmesan fondue

Gratin de pâtes maison farcies au veau et aux cèpes sur une fondue au parmesan

Per intolleranze o allergie alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.

For any food allergies or intolerances, please speak to our dining staff.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez vous adresser à notre personnel de salle.

Öosteria

al balcone



- *piatti principali* -

main courses - plats principaux

Baccalà in crosta croccante di mais, verdure al cartoccio e salsa deeping - 20€ (1, 2, 3)

Cod in a crispy corn crust, baked vegetables and deeping sauce
Cabillaud en croûte de maïs croustillante, légumes cuits au four et sauce deeping

Tentacolo di polpo al BBQ con verdure grossolane arrosto - 24€ (1, 2, 3)

BBQ-finished Octopus Tentacle with Roasted Coarse Vegetables
Tentacule de poulpe au barbecue avec légumes rôtis

Filetto di maiale al BBQ alle erbe liguri, rösti di patate e spinaci scottati - 22€ (1, 2, 3)

BBQ-finished Pork Fillet with Ligurian herbs, potato rösti and seared spinach
Filet de porc au barbecue aux herbes liguriennes, rösti de pommes de terre et épinards poêlés

Guancia di manzo brasata al vino rosso, panissa arrosto e pak-choi - 24€ (1, 2, 3)

Beef cheek braised in red wine, roasted panissa and pak-choi
Joue de bœuf braisée au vin rouge, panissa rôtie et pak-choi

Radici Vivaci. Arrosto di sedano rapa marinato al miso e verdure in varie consistenze - 18€ (1, 2, 3)

Lively Roots. Miso-marinated roast celeriac and vegetables in various textures.
Racines vivantes. Céleri-rave rôti mariné au miso et légumes aux textures variées.

Insalata di mele al blu. Cuore di lattuga, noci pralinate, mele fuji e blue cheese - 16€ (1, 2, 3)

Apple and Blue Cheese Salad. Lettuce heart, praline walnuts, Fuji apples, and blue cheese.
Salade de pommes et fromage bleu. Cœur de laitue, noix pralinées, pommes Fuji et fromage bleu.



Bottiglia acqua 750 cl. - 2€

Serviamo acqua potabile naturale e gassata trattata secondo le norme HACCP
We serve still and sparkling drinking water treated according to HACCP standards
Nous servons de l'eau potable plate et gazeuse traitée selon les normes HACCP

Coperto - 2€

Cover charge
Couvert

Caffè - 2€

Espresso coffee
Café expresso

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento di temperatura o provenire da materie prime surgelate di alta qualità, nel rispetto delle normative vigenti.

Some products may have been blast-chilled or prepared using high-quality frozen ingredients, in compliance with current health regulations.

Certains produits peuvent avoir été soumis à un abattage de température ou préparés à partir d'ingrédients surgelés de haute qualité, conformément à la réglementation en vigueur

Legenda degli allergeni

1 Glutine - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati - 5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio e derivati

9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Semi di sesamo e derivati - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupino e derivati - 14 Molluschi e derivati

Öosteria

al balcone



- i nostri dolci -

our desserts - nos desserts

Paneramisù

Mousse al caffè, black bisquit e pralina di fave di cacao – 7€ (3, 7, 8)

Coffee mousse, black biscuit and cocoa bean praline

Mousse au café, biscuit noir et praliné aux fèves de cacao

Vino al calice consigliato

Primitivo di Manduria – Dolce naturale Philia – Feudi Salentini – 6€

Oltre il Montebianco

Sfera di mousse di castagne, cuore cremoso al cioccolato e violetta, bisquit al cacao – 7€ (3, 7, 8)

Chestnut mousse sphere, creamy chocolate and violet heart, cocoa biscuit

Sphère de mousse de marron, cœur crémeux au chocolat et violette, biscuit cacao

Vino al calice consigliato

Malvasia liquorosa – Angileri – 5€

Sacripantina d'Öo

Cupola di pan di spagna bicolore, crema al Moscato di Pantelleria e cremoso fondente – 8€ (1, 3, 7)

Two-tone sponge cake dome, Pantelleria Moscato cream and dark chocolate cream

Dôme de génoise bicolore, crème de Moscato de Pantelleria et crème au chocolat noir

Vino al calice consigliato

Moscato di Pantelleria naturale – Giardino Pantesco – Pellegrino – 6€

Pasticceria tradizionale Ligure

Canestrello, bacio di dama, bacio di Alassio, cobelletto – 6€ (1, 3, 7)

Two-tone sponge cake dome, Pantelleria Moscato cream and dark chocolate cream

Dôme de génoise bicolore, crème de Moscato de Pantelleria et crème au chocolat noir

Vino al calice consigliato

Moscato d'Asti – Bel Piano – Cascina Fonda – 5€

Legenda degli allergeni

1 Glutine – 2 Crostacei e derivati – 3 Uova e derivati – 4 Pesce e derivati – 5 Arachidi e derivati

6 Soia e derivati – 7 Latte e derivati – 8 Frutta a guscio e derivati – 9 Sedano e derivati – 10 Senape e derivati

11 Semi di sesamo e derivati – 12 Anidride solforosa e solfiti – 13 Lupino e derivati – 14 Molluschi e derivati