

Antipasti Starters

Acciughe del Mar Ligure **Ligurian Sea anchovies**
ripiene di pesto, patate e fagiolini *with filling of pesto, potatoes and beans*
 - 18 - (3,5,9,13)

Polpo **Octopus**
cotto a bassa temperatura su crema di patate *cooked at low temperature on creamed*
con maionese delicata di polpo *potatoes with delicate octopus mayonnaise*
 - 19 - (5,🌱)

Tartare **Tartare**
di pesce del giorno *fish of the day*
 - 22 - (5,🌱)

Crudo Sirena **Sirena tartare**
Scampi, gamberi, mini tartare *Langoustine, prawns, mini tuna*
di tonno e ricciola *and amberjack tartare*
 - 35 - (5,🌱)

Schiacciata **Schiacciata**
con stracciatella *with stracciatella cheese*
e tartare di gambero *and prawn tartare*
 - 18 - (3,8,9)

Caprese di Bufala **Buffalo mozzarella Caprese**
 - 15 - (3,🌱)

Allergeni

1 Arachidi e derivati / 2 Frutta a guscio / 3 Latte e derivati / 4 Molluschi / 5 Pesce
 6 Sesamo / 7 Soia / 8 Crostacei / 9 Glutine / 10 Lupini / 11 Senape
 12 Sedano / 13 Uova e derivati / 🌱 Senza Glutine / 🌱 Vegano

In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine

Primi Main Courses

Spaghetti cacio e pepe **Spaghetti cacio e pepe**
con tartare di gambero *with prawn tartare*
 - 22 - (3,8,9)

Linguine alle vongole **Linguine with clams**
sgusciate da noi / con bottarga *shelled in-house / with bottarga*
 - 22/24 - (4,9)

Gnocchetti **Gnocchetti**
al ragù di mare *with seafood ragù*
 - 20 - (4,5,8,9)

Pansoti fatti a mano **Handmade Pansoti**
in salsa di noce *with walnut sauce*
del "Pastificio Dasso" *from "Pastificio Dasso"*
 - 17 - (2,3,9,13)

Trofie al pesto **Trofie with pesto**
del "Pastificio Dasso" *from "Pastificio Dasso"*
 - 16 - (2,3,9)

Spaghetti Portofino **Spaghetti Portofino**
con pomodoro e pesto *with tomato sauce and pesto*
 - 16 - (2,3,9)

Allergeni

1 Peanuts and derivatives / 2 nuts / 3 Milk and dairy products / 4 Clams / 5 Fish
 6 Sesame / 7 Soybeans / 8 Shellfish / 9 Gluten / 10 Lupins / 11 Mustard
 12 Celery / 13 Eggs and derivatives / 🌱 Gluten-free / 🌱 Vegan

In the event of fresh product lack, there will be used frozen products

Secondi Meat. Fish etc.

Trancio di ombrina **Meagre steak**
con olive, pinoli, with olives, pine nuts,
capperi e pomodorini capers and cherry tomatoes
 - 28 - (2,5,🌱)

Tataki di tonno **Tuna tataki**
in crosta di pistacchio Pistachio-crusted
 - 25 - (1,2,5,🌱)

Fritto di calamari **Fried squid**
con maionese al limone with lemon mayonnaise
 - 22 - (4,9,13)

Filetto di carne **Beef fillet**
su crema di carote e bietole saltate on carrot cream with sautéed chard
 - 30 - (🌱)

Vitello tonnato **Veal with tuna sauce**
cotto a bassa temperatura low-temperature cooked
 - 19 - (5,13,🌱)

Vegan burger **Vegan burger**
Bio Tofu e Seitan Bio-Tofu and Seitan
dell'Azienda Agricola Monastero from "Azienda Agricola Monastero"
con verdure alla griglia with grilled vegetables
 - 18 - (1,2,7,9,10,12,🌱)

Contorni Sides

Orto alla griglia **Grilled vegetables**
Patate al forno **Baked potatoes**
 - 8 -

Dolci Desserts

Tutti i dolci sono fatti in casa - All desserts are homemade

Tiramisù del Bomba
Bomba's signature tiramisu
 - 8 - (3,9,13)

Cheesecake
con coulis ai frutti di bosco
Cheesecake with berry coulis
 - 8 - (3,9,13)

Macedonia di frutta / con gelato
Fruit salad / with ice cream
 - 6/8 - (3)

Torta al cioccolato
Chocolate cake
 - 8 - (2,3,9,13)

Panna cotta
cioccolato o caramello
Chocolate or caramel panna cotta
 - 8 - (3,🌱)

Sorbetto al limone / con vodka
Lemon sorbet / with vodka
 - 6/8 -

Bevande. Extra Beverages. Extras

Acqua 0,75
Water 0,75
 - 4 -

Drink / Premium
Drink / Premium Drink
 - 12/18 -

Bibite
Soft drinks
 - 5 -

Birra piccola / media
Small / Medium Beer
 - 4/7 -

Kombucino
Original, Zenzero e limone,
fiori di sambuco e bergamotto
 - 4 -

Caffè | Coffee
 - 3 -

Amari | Bitters
 - from 6 -

Coperto | Cover Charge
 - 5 -

Servizio Pontile e Spiaggia
Pier and Beach Service
 - 5 -