

IL MENU DELLO CHEF

Ceviche di pescato locale, peperoncino candito, crudité di verdure di stagione, cipolla agrodolce, the verde e gin. (4,9,12)

28€

Raviolini del Plin ripieni di scampi e limone, guazzetto di crostacei, pinoli e basilico (1,2,3,4,5,7,8,9,12)

32€

Trancetto di baccalà in olio cottura, crema di peperone rosso di Carmagnola, pico de gallo e la pelle del baccalà croccante (4,5,9)

26€

Pavlova alle pesche, nocciole e amaretti (1,3,7,8)

14€

MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

80€ a persona

100€ a persona con abbinamento vini

ANTIPASTI

La nostra idea di vitello tonnato.(3,5,7,8,9) 18€

Carpaccio di baccalà, crumble alla beccafico e maionese alla liquirizia (1,3,4,5,8,12) 20€

Fiore di zucca in pastella alla curcuma, ripieno cunzato, coulis di datterino giallo e timo limone (1,3,4,5,7,8,9,11) 16€

Tartare di pescato locale, crema di melanzana alla scapece, stracciatella e basilico fritto (4,5,7,8,12) 24€

PRIMI

Spaghettoni quadrati A.A. Mancini, cacio, pepe Timut e battuta di gambero viola (1,2,7,9) 22€

Bottoni verdi ripieni di erbe e prescinseua, guazzetto di pomodoro Pachino, basilico e cialda di riso venere (1,3,7,8,9) 20€

Tagliatelle albume e agrumi con macedonia di vitello, Vermentino e salvia (1,3,7,8,9,12) 18€

Fregola tostata mantecata al pecorino di Pienza, vongole, zafferano e cipolla croccante (1,4,5,7,9,12,14) 22€

Fettuccine di pane con il nostro pesto (1,3,7,8,9,11) 15€

SECONDI

Calamari in tempura, profumo mediterraneo e composta di cipolle rosse e arancia. (1,4,5,12,14) 20€

Gamberi viola o rossi cotti sul sale e profumo di erbe mediterranee (2,12) 32€

Nodino di vitello (allevato in Italia senza antibiotici) impanato nella focaccia secca e fritto nel burro chiarificato, con patate alla ghiotta (1,7,8) 26€

Spiedino di quaglia con crema di Gazpacho, verdure croccanti e chips (4,5,8,9) 20€

DESSERT

Millefoglie con crema di mascarpone e cremoso di cioccolato fondente 70% (1,3,6,7,8) 9€

Semifreddo alla panera (3,6,7) 9€

Bavarese al cioccolato fondente 54%, passion fruit e pistacchio (1,3,6,7,8) 12€

Tarte au citron meringué. (1,3,7,8) 12€

I nostri gelati mantecati al momento (3,6,7,8,11) 10€

I nostri sorbetti secondo stagione 8€

Avvertenze

IL RISTORANTE 20TRE ASSICURA ALLA SUA CLIENTELA UNA SCELTA ALIMENTARE IN PIENA SICUREZZA, SEGUENDO SISTEMATICHE PROCEDURE DI CONTROLLO DEI SISTEMI PRODUTTIVI E SEGNALANDO L'EVENTUALE PRESENZA DI INGREDIENTI ALLERGENICI. IN CASO DI DUBBIO IL RISTORANTE METTE A DISPOSIZIONE DEGLI OSPITI E DEL PERSONALE UN "ELENCO ALLERGENI". LA SICUREZZA ALIMENTARE È GARANTITA DAL RISPETTO DELLE NORME CE854 DEL 2004 E HACCP.

In mancanza di prodotto fresco gamberi, scampi e calamari potrebbero essere abbattuti a bordo.

Password WIFI

Ristorante-20Tre

Servizi & Eventi

*Sala privata per eventi
Prenotazione esclusiva del ristorante
Cappon magro a domicilio
Serate a tema con menu speciali*

Orari

*Dal lunedì al venerdì
dalle 12.30 alle 14.30
e dalle 19.30 alle 22.30
Il sabato dalle 19.30 alle 22.30
Chiuso la domenica*

ristorante20tregenova.it



MENU



Via David Chiossone, 20R - Genova