

IL MENU DELLO CHEF

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura e affumicato, sauté di funghi, salsa poivre e guanciaie croccante (7,8,9)
26€

Ravioli di castagne ripieni di piccione, rabarbaro candito e petali di scalogno fondente (1,3,7,8,9)
28€

Cubi di cervo nappati al burro di malga, belga brasata e cioccolato alle spezie (7,8,9)
34€

Tronchetto allo yogurt, crumble al cacao, melagrana e chips di riso (3,5,7,8)
14€

MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

90€ a persona

120€ a persona con abbinamento vini

ANTIPASTI

Battuta di cervo, mela verde e composta di mele e senape (12) 20€

Funghi porcini impanati e fritti (1,3,4,5,8) 18€

Sgombro laccato al miele di castagno, pak-choi e teriyaki (4,6,7,12) 16€

Club sandwich con pane integrale e pistacchio, tonno marinato alla barbabietola, salsa tonnata, lattuga e julienne di cappuccio viola (1,3,4,7,8,11) 20€

PRIMI

Lasagnetta 30 tuorli, stracotto di coda, yogurt al cardamomo e aria al mirtillo (1,3,6,7,8,9,12) 20€

Mezzi paccheri trafilati di nostra produzione al nero di seppia con carbonara di seppia gratinata (1,3,4,7,8,14) 20€

Spaghettoni A.A. Mancini aglio, olio e peperoncino con astice e briciole di pane al grano arso (1,2,8,9) 32€

Tortelli alla barbabietola ripieni di funghi e patate, zucca Mantova e spuma tiepida al bleu d'Aosta (1,3,7,8,9) 22€

Fettuccine di pane con il nostro pesto (1,3,7,8,9,11) 16€

SECONDI

Rombo chiodato al burro e cavolfiore in più consistenze allo zenzero (3,4,5,7) 28€

Tataki di tonno, rapa laccata e vellutata ai funghi porcini (1,4,7,9) 22€

Millefoglie di sottofiletto di Fassona Piemontese, patata fondente, salsa al vino rosso e fantasia di chips (5,7,8,9,12) 28€

Coniglio in delicata porchetta, carota e spinaci all'italiana (7,8,9) 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€

Tartelletta al cacao, frangipane all'arachide e cremoso al caramello salato (1,3,5,7,8) 12€

Tortina tiepida alle carote e arance, crumble alla mandorla e gelato alla vaniglia bourbon (1,3,5,7,8) 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