

IL MENU DELLO CHEF

Tuilles al Parmigiano con crocchetta fondente ai
carciofi (1,3,5,7,8)

Capesante arrosto alla mugnaia con insalatina di
germogli (1,4,6,7,9,14)

26€

Riso Acquerello mantecato al burro acido, animelle
di vitello, fondo bruno e caffè (7,8,9,12)

30€

Piccione in tre servizi:

La coscetta confit alla nocciola con crema di sedano
rapa

Il petto alla coque con Bernese al basilico
Il paté di fegatini con chips di polenta alla brace
(3,7,8,9)

38€

Crumble di cacao, castagna, caco e sorbetto al
mandarino (3,5,7,8)

14€

Piccola pasticceria

MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER
L'INTERO TAVOLO

95€ a persona

120€ a persona con abbinamento vini

ANTIPASTI

Polpo rosticcato, castagne, salsa verde, 22€
prescinseua e guanciale croccante
(1,3,4,7,8,9,12,14)

Carciofi violetti impanati e fritti (1,3,4,5,11) 16€

Baccalà mantecato, la sua maionese, zucca e 18€
nocciole (4,5,7,8)

Battuta di Fassona, uovo 62°C, sale Maldon e 20€
cipolle di Montoro caramellate (3)

PRIMI

Bottoni ripieni di stracotto di faraona alla 20€
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G., demi-
glace e fonduta di Fontina Valdostana
(1,3,7,8,9,12)

Linguina A.A. Mancini risottata al ristretto di 28€
crostacei, carciofi e gamberi viola crudi (20
minuti di attesa) (1,2,9,12)

Gnocchetti di castagna fatti a mano, 24€
pescatrice, pinoli e gruè di cacao (1,3,4,7,8,9)

Lagane alle cime di rapa, stracciatella e 18€
pomodorino secco (1,3,7,9)

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

SECONDI

Medaglione di rana pescatrice, crema di 30€
carote e zenzero e pistacchio di Bronte (4,)

Finissima di calamari e carciofi, ceci, timo e 20€
cipolla agrodolce (4,8,9,12,14)

Faraona cotta a bassa temperatura, guanciale 24€
di Montalcino, purè di patate di montagna e
cipollotto al forno (7,8,9)

Guancia di vitellone brasata al Lagrein, 26€
polenta di Storo alla brace e chips di patata
dolce americana (5,8,9,12)

DESSERT

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

Semifreddo alla panera (3,6,7) 9€

Tarte tatin con gelato alla vaniglia Bourbon 12€
(1,3,7)

Crostatina con crema al cioccolato 54%, 12€
panna e frutta fresca di stagione (1,3,6,7)

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

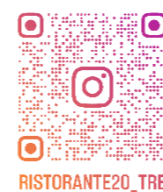
MICHELIN
2023

GAMBERO ROSSO
RISTORANTI
D'ITALIA
2023

TD TAVOLEDOC
L'ANIMA E IL GUSTO DELLA LIGURIA

la Repubblica
LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERI

(INSIDER)
by thefork



MENU

20
TRE
RISTORANTE

Via David Chiossone, 20R - Genova