

IL MENU DELLO CHEF

Entreè di benvenuto *

Lingua di vitello, cipolla rossa, granella di lamponi e consommé di manzo e the nero * (6,9,12)

26€

Riso Acquerello mantecato al tuorlo d'uovo, asparagi e liquirizia * (3,7,9)

24€

Costolette di agnello, senape, pistacchio e giardiniera di cavolfiore * (7,8,10,12)

34€

Sorbetto di stagione *
(Nessun Allergene)

Biancomangiare miele, rosmarino e crumble di mandorla (1,7,8)

14€

Piccola pasticceria *

MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

95€ a persona

120€ a persona con abbinamento vini

ANTIPASTI

Tulipano di grano saraceno, asparagi, ricotta vaccina, tuorlo marinato e crema di topinambur * (1,3,7,8) 16

Gamberi viola o rossi al burro di cacao con scarola alla napoletana e mandorle tostate * (2,6,8,9) 28€

Il nostro Fish & Chips * (1,2,3,4,5,8,12,14) 20€

Gyoza, pollo, verdure e consommé di pollo * (4,5,6,8,9,11,12) 18€

PRIMI

Spaghettoni A.A. Mancini cacio, pepe lungo di Giava, cipollotto arrostito e tartare di capasanta * (1,4,7,9,14) 20€

Ravioli neri e gialli ripieni di gamberi, fave, amaranto e chips di riso * (1,2,3,4,5,7,8,9,14) 20€

Taglierini verdi alla maggiorana, anatra, pinoli, guancialetto croccante e riduzione di Amarone della Valpolicella DOCG * (1,3,7,8,9,12) 18€

Pasta spezzata A.A. Mancini risottata, aglio, olio, peperoncino e ricci di mare * (1,3,7,9) 22€

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

SECONDI

Trancio di pescato, agretti e salsa agli agrumi * (4,7,8,9,12) 28€

Seppioline in panure al nero di seppia, crema di piselli e zeste di limone candite * (1,4,8,9,14) 24€

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, bietoline all'italiana e carota viola * (7,8,9) 22€

Filetto di maialino al punto, asparagi e demi-glace di vitello * (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€

Mezza sfera al cioccolato fondente, mousse al cioccolato caramelia, cremoso al mango e crumble di arachidi * (3,5,6,7,8) 12€

Meringata con frutti di bosco, crema al mascarpone e pistacchio * (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 può essere usato congelato/surgelato o sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE853/2004, ALLEGATO III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.*

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