

## IL MENU DELLO CHEF

Entreè di benvenuto

Cocktail di gamberi

Gamberi viola crudi, olandese di pomodorino giallo, senape e insalatina di germogli\* (2,3,6,7,10,12)

26€

Plin ripieni di scampi e limone, bisque, basilico e pinoli \* (1,2,3,7,8,9)

30€

Tataki di ricciola, tzaziki, peperone bruciato e Moscow mule \* (4,7,12)

34€

Sorbetto di stagione \*  
(Nessun Allergene)

Semifreddo al chinotto di Savona, meringa e aria alle mandorle \* (3,6,7,8)

12€

Piccola pasticceria

MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER  
L'INTERO TAVOLO

95€ a persona

120€ a persona con abbinamento vini

## ANTIPASTI

La nostra idea di vitello tonnato (3,4,7,12) 20

Polpo rosticcato, crema di prescinseua e basilico e chutney di pomodoro piccadilly \* (4,5,7,14) 20€

Tartare di tonno, soia, crema di avocado e germogli \* (1,4,6) 16€

Bruschetta di pane rustico, crema di burrata, fagiolini e pesto (1,7,8) 14€

## PRIMI

Taglierini 30 tuorli cotti in acqua di pomodoro, stracciatella e tartare di gambero viola \* (1,4,9,12,14) 24€

Spaghettoni A.A. Mancini alle vongole, bottarga di tonno e profumo di lime (1,2,3,4,5,7,8,9,14) 20€

Ravioli al nero di seppia ripieni di mousseline di triglia e Parmentier alle olive Taggiasche \* (1,3,4,7,8,9) 22€

Tagliatelle, zucchine trombette, origano e pomodorino secco (1,3,7,8,9) 14€

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

## SECONDI

Calamaro fritto alla paprika con salsa agrodolce al Tosazu e pepe lungo \* (1,4,5,8,12,14) 20€

Tonno scottato, julienne di finocchio, pistacchio e gel di agrumi \* (4,8) 20€

Nodino di vitello allevato in Italia senza l'uso di antibiotico impanato nella focaccia secca e patate alla ghiotta \* (1,7,8) 26€

Millefoglie di Scottona di razza piemontese, patata fondente, sauté di verdure e fondo vegetale arrosto (8,9) 28€

## DESSERT

Millefoglie con cremoso alla vaniglia e frutti di bosco \* (1,3,6,7,8) 9€

Semifreddo alla panera \* (3,6,7) 9€

Tarte ring, Yuzu e albicocche (1,2,3,7,8) 12€

Bavarese cioccolato bianco, passion fruit e fondente Guanaja \* (3,6,7) 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](http://ristorante20tregenova.it)



# MENU



Via David Chiossone, 20R - Genova