

Tapas

Uovo cotto a bassa temperatura, cipolla caramellata e crema al Parmigiano Reggiano (3-7)	€ 10
Slow cooked egg, caramelized onion, Parmigiano Reggiano cream	
Tacos di carne, scamorza affumicata, pomodorini e salsa piccante (1-7-9-10)	€ 10
Meat tacos, smoked scamorza, cherry tomato, spicy sauce	
Polpo alla brace, crema di acciughe, pomodorini e polvere di focaccia (1-4-7-14)	€ 12
Grilled octopus, anchovie cream, cherry tomato, focaccia powder	
Tacos di pesce, Guacamole e cipolla agrodolce (4)	€ 13
Fish tacos, guacamole, sweet & sour	
Croquetas di formaggio e culatello di Zibello (1-3-5-7)	€ 10
Cheese croquetas, Zibello culatello ham	
Fritto misto di pesce (1-2-4-5-14)	€ 15
Deep fried mixed fish	
Carpaccio di cernia e panzanella (1-4)	€ 15
Carpaccio grouper, Panzanella salad	
Tartare di pescato al naturale (4) / Fish tartare	€ 16
Tartare di manzo con condimento del giorno / Beef tartare, dressing of the day	€ 13
Crudit� di scampi (2) / Prawn crudit�	€ 16/hg
Crostacei alla Catalana (2) / Shellfish selection "Catalana style"	€ 13
Patanegra "Joselito" tagliato al coltello (3ogr)	€ 12

Taglieri – Cutting boards

Tagliere di salumi misti	€ 15
Mixed cured meats platter	
Tagliere di formaggi misti (7-12)	€ 15
Mixed cheese platter	
Culatello di Zibello	€ 18
Zibello culatello ham (fine cured pork meat)	

Pasta

Trofie al pesto (1-3-7-8)	€ 17
Trofie, basil pesto	
Spaghetti al sugo di polpo (1-9-14)	€ 22
Spaghetti, octopus ragù	
Rigatoni alla Gricia (1-7)	€ 18
Rigatoni “alla gricia” (Pecorino cheese, black pepper , bacon)	
Spaghetti con tartare di scampi e la sua bisque, (1-2-7)	€ 24
Spaghetti, langoustine tartare, bisque sauce	

Dal JOSPER “alla Brace” – From our charcoal JOSPER GRILL

Filetto/Fillet steak di Rubia Gallega 300gr (se disponibile/if available)	€ 33
Ribeye di Rubia Gallega 300 gr (se disponibile/if available)	€ 45
Cuberoll irlandese / Irish Cuberoll	€ 25
Entrecote argentino / Argentinian sirloin	€ 28
Agnello, melanzana al forno, yoghurt e menta (7)	€ 24
Lamb, baked aubergine, yoghurt, mint sauce	
Rombo (4)	€ 27
Turbot	
Trancio di pescato alla ligure (4) / Catch of the day “Ligurian style”	€ 38
Selezione di Crostacei (2)	€ 16/hg
Shellfish selection	

Quando Una cosa è buona Condividila - “SHARING IS CARING”

Fiorentina Dry Aged 30 giorni Chianina	6,5/hg
Chianina T-bone steak Dry Aged 30 days	
Fiorentina o costata Dry Aged 40-60 giorni Galiziana	€ 11/hg
Galiziana T-bone steak Dry Aged 40-60 days	
Fiorentina Dry Aged 40-60 giorni Polonia	€ 7/hg
Polonia T-bone steak Dry Aged 40-60 days	
Selezione Costata Dry Aged 40-60 giorni	€ 7/hg
Selection Steak Dry Aged 40-60 days	

TUTTI I NOSTRI SECONDI VENGONO SERVITI CON PATATE AL FORNO E SALSE

“All our main course comes with baked potatoes, home made sauce”

Contorni – Side dish

<i>Patate al forno / Baked potatoes</i>	€ 6
<i>Insalata Mista / Mixed salad</i>	€ 7
<i>Verdure alla brace / Grilled mix vegetables</i>	€ 8

Desserts

<i>Brownie al cioccolato, gelato al fiordilatte e caramello (3-7-8)</i>	€ 10
<i>Chocolate brownie, fiordilatte ice cream, caramel sauce</i>	
<i>Tiramisù classico (1-3-7)</i>	€ 8
<i>Traditional tiramisù</i>	
<i>Tartelletta, pesche, vaniglia e crema alle mandorle (1-3-7-8)</i>	€ 8
<i>Tartlet, peach, almond cream</i>	
<i>Biancomangiare al limone, salsa ai lamponi, croccante alla mandorla</i>	€ 8
<i>Lemon “Biancomangiare” pudding, raspberry sauce, crunchy almond</i>	
<i>Gelati (3-7)</i>	€ 8
<i>Ice cream, selection</i>	
<i>Sorbetto</i>	€ 8
<i>Sorbet selection</i>	

Viale Rimembranza 46, 16039, Sestri Levante, Genova, Italia

Prenotazioni: +39 0185 1636800 www.locandacarmagnini.it

Allergeni alimentari

Food allergens

1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains and derived.

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and shellfish-based products.

3 - Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and egg products.

4 - Pesce e prodotti a base di pesce.

Fish and fish product.

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and peanut products.

6 - Soia e prodotti a base di soia.

Soy and soy products.

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Milk and milk-based products (including lactose).

8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queenslan e i loro prodotti.

Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queenslan nuts and their products.

9 - Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and celery-based products.

10 - Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products.

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

Sesame seeds and sesame products.

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.

13 - Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupins and lupins products.

14 - Molluschi e derivati.

Mollusks and products containing mollusks.

15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto scongelato.

Product has been quick frozen, defrosted product.