

IL MENU DELLO CHEF
 Chef's menu/La Carte du Chef

Entreè di benvenuto
Small chef welcome/ Bienvenue entree

Melanzana marinata e cotta alla plancia, salsa ai tre pomodori, colatura di straciatella

Marinated and grilled eggplant with three tomato sauce and straciatella dressing / Aubergine marinée et cuite à la plancha, sauce aux trois tomates, colatura de straciatella

22€

Ravioli ripieni di zucchine, battuta di capasanta e menta

Ravioli filled with zucchini, served with a scallop and mint sauce / Raviolis farcis de courgettes, tartare de coquille Saint-Jacques et menthe

30€

Sgombro, salsa di fagioli canellini, olio alla menta e crema di miso scuro

Mackerel with cannellini bean sauce, mint oil, and dark miso cream / Maquereau, sauce de haricots cannellini, huile à la menthe et crème de miso foncé

38€

Sorbetto di stagione
Seasonal fruit sorbet/ Sorbet de saison

Pesca e lavanda

Peach and lavender / Pêche et lavande

14€

Piccola pasticceria
Little gourmet pastries

Petite boulangerie

MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

Menu also proposed for tasting for the whole table/Menù aussi propose en dégustation pour toute la table

80€ a persona/each person/par personne

110€ a persona con abbinamento vini
 with wine pairing/par personne avec accord mets et vins

ANTIPASTI/STARTER/ENTRÉES

L'orto del 20TRE

20TRE's vegetable garden / Le jardin végétarien du 20 Tre
 14€

La nostra idea di vitello tonnato

Our take on veal with tuna sauce / Notre version du vitello tonnato
 18 €

Tartare di ricciola agli agrumi

Fish tartare with citrus fruits / Tartare de poisson aux agrumes
 22€

Zuppetta di mango, gamberi rossi e chips di riso nero

Mango soup with red shrimp and black rice chips / Soupe de mangue, crevettes rouges et chips de riz noir
 34€

PRIMI PIATTI/FIRST DISH/PÂTES

Fettuccine di pane con il nostro pesto

Fettuccine pasta with our pesto/Fettuccine de pain avec notre pesto
 16€

Plin di coniglio alla ligure e la loro salsa

Rabbit plin in Ligurian style with its sauce / Plin de lapin à la ligure et leur sauce
 18€

Spaghettone A.A. Mancini con vongole e bottarga di tonno

Spaghettone A.A. Mancini with clams and tuna roe / Spaghettone A.A. Mancini aux palourdes et bottarga de thon
 22€

Bottoni ripieni di polpo, salsa tecia, erba cipollina e aria al limone

Buttons (Ravioli) filled with octopus, tecia sauce, chives, and lemon foam / Boutons farcis de poulpe, sauce tecia, ciboulette et écume de citron
 24€

Taglierini all'acqua di pomodoro, straciatella e tartare di gamberi

Taglierini cooked in tomato water, straciatella and shrimp tartare / Taglierini cuits dans l'eau de tomate, straciatella et tartare de crevettes
 26€

SECONDI PIATTI/MAIN DISH/PLATS PRINCIPAUX

Calamari fritti in farina di semola e maionese al togarashi

Fried squid in semolina flour with togarashi mayonnaise / Calamars frits à la farine de semoule et mayonnaise au togarashi
 20€

Il coniglio, la pesca, le olive e la mandorla

Rabbit with peach, olives, and almonds / Lapin, pêche, olives et amande
 24€

Trancio di pescato locale e salsa di peperone arrostito

Baked local fish fillet with roasted pepper sauce / Tranche de poisson local et sauce de poivron rôti
 26€

Nodino di vitello impanato nella focaccia secca con patate "alla ghiotta"

Breaded veal chop with dried focaccia and potatoes "alla ghiotta" / Côtelette de veau panée dans de la focaccia sèche avec pommes de terre «alla ghiotta» 32€

DOLCI/DESSERT

Millefoglie con chantilly e fragole

Millefeuille with chantilly cream and strawberries / Mille-feuille à la crème chantilly et fraises
 10€

Il nostro semifreddo alla panera

Semifreddo panera (Traditional Genoese coffee-flavoured parfait) Semifreddo génois (un parfait au café).
 9€

Tartelletta al cacao, savoiaro al caffè e crema al tiramisù

Cocoa tartlet, savoiaro (cookies) with coffee, and tiramisù cream / Tartelette au cacao, biscuit cuillère au café et crème au tiramisù
 12€

Biscotto al cocco, crema di pistacchio e Ciliegie

Coconut biscuit with pistachio cream and cherries / Biscuit à la noix de coco, crème de pistache et cerises

12€

Gelati e Sorbetti della casa

Our home made fresh ice cream and seasonal fruit sorbet
Nos glaces fraîchement préparées et sorbets de saison
 € 10,00/9,00