



ANTIPASTI

Gamberoni rossi scottati, bisque e zucchine in più consistenze

-gamberone scottato, zucchina e fiore ligure in diverse consistenze, prezzemolo-
(crostacei- sedano-glutine)

29

Spiedino di seppia, peperoncino, panigaccio, caviale di melanzana e menta

-shawarma di calamari marinato, “panigaccio” e melanzana affumicata-
(molluschi-glutine-sesamo)

24

Sgombro, lardo, macco di fave, biete e bottarga

-filetto di sgombro piastrato, lardo di colonnata, hummus di fave, biete saltate e bottarga-
(pesce-sedano)

23

Crudo Eco del Mare

-ricciola del mediterraneo, gamberi rossi di Mazzara, gamberetti rosa, ostriche spezzine e seppie marinate-
(pesce-molluschi-crostacei-solfiti)

45

PRIMI PIATTI

Linguine ai 7 pesci

-Linguine ai frutti di mare e pesce, prezzemolo, e limone-
(Glutine- pesce-molluschi-crostacei-solfiti-sedano)

35

Gnocchetti al pesto di basilico e gamberi rossi

-gnocchetti di patate al sale, pesto tradizionale genovese e battuto di gambero rosso-
(glutine-uova-frutta a guscio-crostacei)

29

Fusilloni al sugo di muscoli spezzini, ‘nduja e finocchietto

-fusilloni di Gragnano, sugo di pomodoro e muscoli di la spezia, ‘nduja di Spilinga-
(glutine- molluschi)

26



SECONDI PIATTI

Baccalà mantecato, vongole, zafferano e semi di zucca

-filetto di baccalà in oliocottura, brandacujun, vongole allo zafferano e di semi di zucca tostati-
(pesce-molluschi-latticini-frutta a guscio) 32

Polpo, crema di ceci, fagiolini e piselli arrosto

-tentacolo di polpo, teriyaky di polpo, crema morbida di ceci, piselli e fagiolini arrosto-
(molluschi- sedano) 31

Pescato del giorno al forno alla ligure

-Pesce intero cotto al forno con erbe, limone, pomodorini, pinoli, olive, pinoli e patate-
(pesce-frutta a guscio) 12/etto

Fritto misto Eco del Mare

-fritto di calamari, gamberi, alici, baccalà e fiore di zucca in tempura con maionese all'erba cipollina-
(pesce-molluschi-crostacei-glutine-uova) 29

DESSERT

Cremoso al passion fruit, biscotto frangipane,

limoncello, fragole e meringa bruciata
(latticini- glutine- frutta a guscio-solfiti) 14

Sbrisolona alle mele, mandorle, gelato al fior di latte e aceto balsamico

(latticini- glutine- frutta a guscio-solfiti) 14

Torta basca al formaggio, miele, limone e pinoli sabbati

(latticini- glutine- frutta a guscio) 14

*ALLERGENI

Informazioni sulla presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici o dei loro derivati considerati allergeni: nelle nostre preparazioni possono essere utilizzate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, consultate la legenda e la tabella, chiedete al nostro personale che è preparato per consigliarvi.

- 1: Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2: Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3: Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
- 4: Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5: Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6: Soia e prodotti a base di soia.
- 7: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8: Frutta a guscio (tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici).
- 9: Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10: Senape e prodotti a base di senape.
- 11: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12: Lupini e prodotti a base di lupini.
- 13: Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 14: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale.