

# Tralalêro

TRATTORIA GENOVESE



Torta baciocca con patate e porcini 1-3-7  
*Potato, cheese, onion and porcini mushroom pie* 12,00



Cappon magro 1,2,3,4,14  
*Fish and vegetables cold pie, typical genovese dish* 14,00

Cozze alla marinara 14,1  
*Mussels marinara* 13,00



✓ Focaccia al formaggio con gocce di pesto o Farinata\* 1,7,8  
✓ *Recco cheese focaccia with pesto drops or chickpea Farinata\**  
Focaccia 12,00 / Farinata 11,00

Insalata di polpo\* e patate con pomodorini confit 14  
*Octopus and potato salad with confit cherry tomatoes* 14,00

Insalata Tralalero 7-4  
*Mixed salad Tralalero* 12,00

“Gradisca affumicata” con insalata croccante e veli di mais 9  
*Roll of marinated beef meat with crunchy vegetabes and thin sliced polenta* 13,00



Slow Food Tagliere rustico di salumi e formaggi  
con gelatina di rose della Valle Scrivia 7  
*Variety of traditional Ligurian salami and cheese with rose jelly* 15,00

\*\*\*\*\*



Minestrone 9  
*Minestrone soup* 12,00



✓ Trofie di castagna al pesto 7,8,1  
✓ *Trofie with chestnut flavor with pesto* 13,00

Taglierini verdi al ragù bianco di coniglio 1,9,7  
*Green tagliarini with white rabbit ragout* 13,00

Spaghetti allo scoglio\*\* 1,2,4,14  
*Spaghetti with sea food* 14,00



Triangoli al sugo di noci 1,7,8  
*Triangle ravioli with walnut sauce* 14,00

Fritto misto del pescatore 1,2,4,14,9  
*Mixed fried fish* 16,00



Brandacujun con polvere di olive taggiasche e gocce di pesto 4,7,8  
*Creamy stockfish with taggiasca olive powder and drops of pesto* 16,00

Grigliata del Molo Vecchio\*\* 2,4,14  
*Grilled Mediterranean fish “Al Molo Vecchio”\*\** 19,00

Tian di acciughe alla Monterosso 4,7,8  
*Small pot of anchovis from Monterosso* 17,00

Seppia in umido con ceci e bietoline 14  
*Stewed cuttlefish with chickpeas and chard* 16,00

Lanzardo grigliato su crema di zucca e brusone di pane all’aglio 4,1  
*Grilled lanzardo fish on pumpkin cream and garlic bread* 15,00

Tenerone di razza piemontese con funghi porcini e patate al forno  
*Piedimont beef steak with porcini mushrooms and roast potatoes* 19,00

\*\*\*\*\*

Tiramisù al bicchiere 1,3,7  
*Tiramisù by the glass*

Vasetto misto di gelati di nostra produzione 7  
*Assorted home-made ice-cream*

Latte dolce fritto 1,3,7  
*Fried sweet milk*

6,00



Crostata al chinotto di Savoia con gelato fior di latte 1,7,3  
*Chinotto tart with vanilla ice cream*  
Panna cotta di erbalatte su crema di castagne e scaglie di cioccolato 7  
*Panna cotta with chestnut cream and chocolate flakes*  
6,50

... un bicchiere di Sciacchetrà...  
... *one glass of Sciacchetrà...* 12,00

Coperto - Cover charge 2,50 p.p.

