

Menù

“C’era una volta...

...la piccola Vanessa, che fin da bambina passava moltissimo tempo con la zia Rosalba, scoprendo grazie a lei un grande amore per la cucina.

La zia aveva tanti figli, una cucina grande grande e Vanessa passava intere giornate a guardarla cucinare, specialmente la domenica e durante le feste, quando tutta la famiglia si riuniva da lei per pranzo e cena.

A soli 14 anni Vanessa iniziò a lavorare in una pasticceria, aggiungendo alla grande passione per il cibo anche un vero e proprio amore per i dolci.

A 18 anni andò a vivere da sola, e durante le lunghe telefonate con la zia Rosalba iniziò a tenere un libro di ricette tutto suo.

Ora Vanessa la trovate in cucina, pronta a farvi percepire in ogni piatto non solo la sua storia ma anche la sensazione di mangiare in un posto in cui sarete trattati... COME A CASA.”



Scusandoci per eventuali attese, ricordiamo che i nostri piatti vengono preparati espressi, per garantire sempre la massima qualità e freschezza delle nostre ricette.

Per Cominciare

E' qui il mare? - € 11,00 1 / 2 / 3 / 4 / 7

Antipasto misto composto da tortino di acciughe, frittelle di baccalà, acciughe al baffo e spada affumicato, involtino di acciughe, insalata russa con stoccafisso.

Acciughe al baffo - € 10,00 1 / 2 / 3 / 4

Acciughe impanate e fritte, marinate con aceto, vino bianco, cipolla, sale e una manciata di prezzemolo, misto erbe.

Acciughe alla Toni - € 11,00 1 / 4

Acciughe, prezzemolo, aglio, origano, olio, aceto, peperoncino.

Vecchio Marinaio

Cozze con sughetto saporito
con vino bianco, prezzemolo e aglio
€ 10,00

Cheesecake salata con battuta di carne di Fassona - € 12,00

Carne di Fassona, caprino, grissini, capperi, olio, sale. 1 / 3 / 7 / 8

...Capitano!! Terra - € 10,00 1 / 3 / 5 / 7 / 8

Antipasto misto composto da panissa, verdure ripiene, torta salata, insalata russa (nostra produzione), melanzana impanata e frita, frittelle di verdura.

Panissa frita - € 5,00 1 / 3

Acqua, farina di ceci, sale.

Primi

Mare mosso - € 14 1 / 2 / 13 / 14

Linguine condite con cozze, arselles, gamberetti rosa, cicale o scampi, totani e sugo di pomodorini freschi.

Mare calmo - € 14 1 / 13

Linguine saltate in padella con arselles.

Mare calmo al Baffo - € 14 1 / 4

Paccheri con pescato del giorno e sugo di pomodorini freschi.

NOSTRA PRODUZIONE

1 / 2 / 3 / 4

Raviolo innamorato

Quando un raviolo di pesce ripieno
incontra un totanetto che nuota
nel suo sugo di pomodorini freschi

€ 15,00

Non chiamatemi RAGU' - € 11,00 1 / 3 / 5 / 7 / 8 / 9

Tipica ricetta genovese "AU TUCCU": Ravioli di carne conditi con sugo che cuoce per ben tre ore con un unico pezzo di carne, che viene scelta da Andrea, il nostro macellaio di fiducia.

"AU TUCCU" in genovese significa "il tocco", ovvero il pezzo di carne.

Pansoti al sugo di Noci - € 11,00 1 / 3 / 5 / 7 / 8

Latte, noci, pinoli, formaggio, aglio, olio, sale e pepe, pane bianco.

Il Pesto



Tipico condimento ligure

Secondo ricetta tradizionale il nostro pesto contiene soltanto:

Basilico Genovese DOP, olio extravergine di oliva, Parmigiano, Pecorino sardo, pinoli, aglio, sale.

Trofie (con fagiolini e patate) o **Mandilli** - € 12,00 1 / 3 / 5 / 7 / 8

Diffidate delle imitazioni!

Secondi

Baccalà al Baffo... - € 17 4 / 5 / 7 / 8

Cotto in una crema di latte, cipolla e pinoli, sale, prezzemolo, maggiorana, pepe.

Lo stoccafisso si è messo comodo... - € 14 1 / 4 / 5 / 8

Lo stoccafisso viene "accomodato" con acciughe, patate, olive taggiasche e pinoli rigorosamente italiani.

- Pescato del giorno -

Cucinato alla ligure

Chiedi ad Andrea!

4 / 5 / 8

Tagliata di carne di Fassona - € 16

Carne di fassona, insalata e scaglie di grana, sale, olio, pepe.

Lumache alla Verezzina - € 17 1 / 4 / 5 / 8

Preparate secondo antica ricetta, che viene tramandata da generazioni da una famiglia di amici che le prepara ogni anno alla sagra di Borgio Verezzi.

Le lumache vengono prima cotte in acqua bollente e aceto e poi passate in padella in un soffritto di acciughe sott'olio, aglio, capperi, mandorle, nocciole, pinoli, pomodoro e una spolverata di peperoncino.

Se ci beccano siamo Fritti

Involtini di acciuga - € 13 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 8

Acciughe ripiene di: acciuga tritata, lattuga, maggiorana, formaggio, uova, cipolla, pepe sale e aglio.

Acciughe impanate e fritte - € 12 1 / 2 / 3 / 4

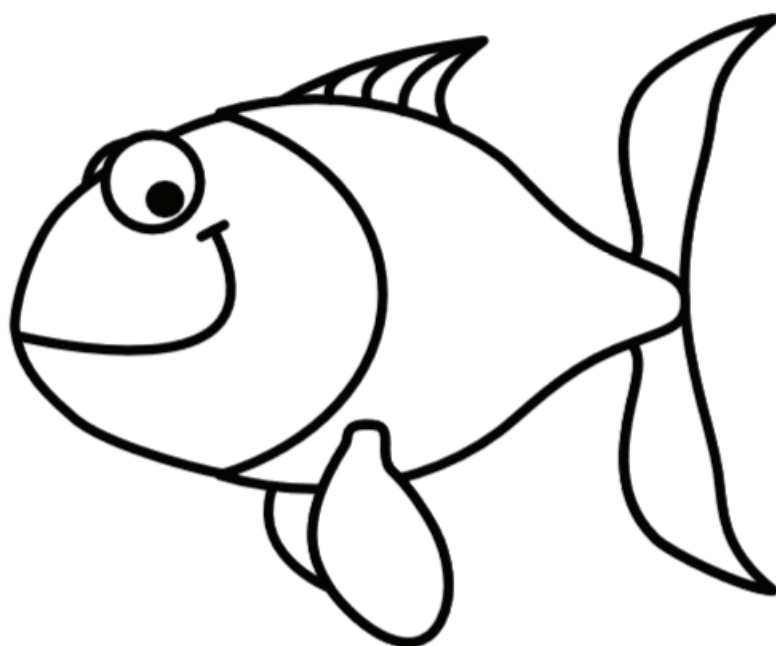
Frittura mista - € 18 1 / 2 / 3 / 4

Pescato del giorno

Totani Fritti - € 16 1 / 2 / 3 / 4

Se preferisci la Piastra

Allora non devi fare altro che chiedere ad Andrea cosa ha di fresco e Vanessa lo preparerà.



Di Contorno

Patate al forno o fritte - € 4 Solo patate italiane, cotte al forno con la buccia per preservare tutti i sapori

Insalata mista - € 4

Verdure di stagione - € 4,50

Dolci fatti in Casa

Specialità della casa - € 7,00 1 / 3 / 5 / 7 / 8

Delizioso dolce al cioccolato dalla storia antica: nonna Pina l'ha inventata, zia Rosalba ha modificato la ricetta utilizzando le noccioline al posto delle noci e facendo la "bagna" nel Martini... e io ho dato ragione alla zia!

Torta mokaccino - € 7,00 1 / 3 / 7

Una torta perfettamente in bilico tra il dolce, con la ganache al cioccolato Bianco, e l'amaro, con la crema di cioccolato al caffè. Un fantastico equilibrio di gusti!

Tiramisù - € 6,00 - **Tiramisù Pistacchio** € 7,00 1 / 3 / 7

Buonissimo tiramisù con savoiardi, mascarpone uova, zucchero e caffè. Pistacchio

Pinolata - € 7,00 1 / 3 / 5 / 7 / 8

Specialità della Val D'Aveto, preparata secondo ricetta tradizionale: pasta frolla con impasto a base di zucchero, mandorle e albume guarnita con pinoli.
Croccante fuori e morbida dentro.

Torta di mele - € 6,00 1 / 3 / 7

Mele renette, zucchero di canna, cannella, succo di limone, pasta frolla.

Semifreddo all'amaretto - € 6,50 1 / 3 / 7

Cheesecake ai frutti di bosco - € 6,50 1 / 3 / 7

Prescinsêua della Val D'Aveto, panna montata, scorza di limone, biscotto digestiv e marmellata di frutti di bosco.

Latte dolce fritto - € 7,00 1 / 3 / 7

Latte, farina, zucchero, uova, scorza limone, pan grattugiato.

Sorbetto - € 6,00

Coperto - € 2,00

WiFi Password -

Tabella Allergeni

1 Cereali contnti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei		9 Sedano e prodotti a base de sedano	
3 Uova e prodotti a base di uova		10 Senape e prodotti a base di senape	
4 Pesce e prodotti a base di pesce		11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi		12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	
6 Soia e prodotti a base di soia		13 Lupini e prodotti a base di lupini	
7 Latte e prodotti a base di latte		14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	





Il Mercato del pesce, o “Nuova pescheria”, come fu chiamato nel 1934 all’epoca della sua costruzione, rappresenta uno dei primi e più significativi esempi di architettura razionalista a Genova, oltre ad essere uno dei simboli del periodo storico contrassegnato da importanti trasformazioni della città.



www.daleccarsiibaffi.it