

RISTORANTE GINO



Dal 1910

MENU

Gentili Clienti,

*il Ristorante "Gino" è felice di darvi il benvenuto
ed augurarvi una piacevole permanenza.*

*Siamo fieri di garantire la freschezza di tutti i nostri prodotti
dettati dall'amore per il nostro lavoro.*

*Il pesce destinato a essere consumato crudo
è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle
prescrizioni
del regolamento (CE) 853\2004 e (CE) 1169/11.*

Tutti i nostri piatti sono PREPARATI al MOMENTO dell'ordinazione.

*Ci teniamo inoltre a sottolineare che prodotti come :
Pane, Focaccia, i Marinati, la salsa di Noci, il Pesto
(fatto con Basilico dell'AZ. Agricola La Piana di Arenzano)
e molto altro sono di NOSTRA PRODUZIONE.*

*Soltanto alcuni prodotti di largo consumo potrebbero essere surgelati
all'origine.*

*Le variazioni effettuate sui piatti
potrebbero comportare una modifica del prezzo.*

***Volenterosi di farvi sentire a vostro agio vi
ringraziamo.***

***IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA***

ANTIPASTI

APPETIZERS

TARTARE DI BRANZINO, LIME E TARTUFO NERO (4)	18 €
POLPO E PATATE CON POMODORINI, FAGIOLINI, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO (14)	18 €
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO D'ISIGNY E PAN BRIOCHE TOSTATO (1,3,4,7)	16 €
BRANDACUJUN E PANIZZA FRITTA (1,4,7,8)	16 €
PROSCIUTTO CRUDO IBERICO "CEBO DE CAMPO" E GNOCCO FRITTO (1,3,7,12)	18 €
UOVO BIO 61° CON ASPARAGI E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO "24 MESI" (3,7,12)	15 €
BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE CON FONDUTA FREDDA DI CACIO E PEPE E GRANELLA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE (7,8)	16 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

PACCHERI DI PASTA FRESCA ALLE ACCIUGHE "VECCHIA SAVONA" 16 €
(1,3,4,7,8,9,12)

TRENETTE "BOSSOLASCO" ALLE VONGOLE VERACI 18 €
(1,12,14)

TROFIE CON IL PESTO DI GINO CON PATATE E FAGIOLINI 15 €
(1,3,7,8)

RISOTTO RISERVA "GAZZANI" CON GAMBERI E ASPARAGI cad. 22 €
(2,4,9,12) (MINIMO 2 PERSONE)

SPAGHETTI DI GRAGNANO AI FRUTTI DI MARE 18 €
(1,2,4,9,12,14)

PANSOTTI CON LA NOSTRA SALSA DI NOCI 16 €
(1,3,7,8,)

SECONDI DI PESCE

MAIN COURSES OF FISH

PESCATO DEL GIORNO CBT CON CREMA DI PISELLI E
VERDURE PRIMAVERILI da 24 €
(4,8,9,12)

GRIGLIATA CON PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI cad. 32 €
IN CAPPON MAGRO DESTRUTTURATO (MINIMO 2 PERSONE)
(1,2,3,4,7,8,12,14)

“CIUPPIN” – ZUPPA LIGURE DI PESCE 22 €
(1,2,4,9,12,14)

SANDWICHES DI TRIGLIE E GANACHE DI FOIE GRAS, 24 €
MANGO CONFIT, SALSA DI RUM E MANGO
(1,3,4,7,8,12)

FRITTO MISTO DEL GOLFO 22 €
(1,2,4,14)

SECONDI DI CARNE

MAIN COURSES OF MEAT

FILETTO DI CARNE PIEMONTESE, ZABAIONE SALATO, 26 €
ASPARAGI D’ALBENGA E TARTUFO NERO
(3,7,12)

MEDAGLIONI DI “CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA” ALLA LIGURE 22 €
CON IL SUO FONDO
(8,9,12)

PER I BIMBI FOR CHILDREN

BOCCONCINI DI POLLO CON PATATINE 12 €
(1,3,6)

PENNE AL POMODORO, AL BURRO o ALL'OLIO 6 €
(1,7)

CONTORNI CONTOURS

PATATINE FRITTE* 5 €

INSALATA MISTA 5 €

VERDURE A VAPORE 7 €

CONTORNI Da 5 €

Coperto / Service charge 2 €.

Alcuni prodotti freschi sono sottoposti a bonifica sanitaria preventiva con abbattimento rapido della temperatura e decongelato.

Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento per garantire una miglior conservazione e qualità.

Ad esaurimento del prodotto fresco o di non reperibilità, verrà usato di pari o migliore qualità surgelata.

DOLCI e FRUTTA

DESSERT and FRUIT

TIRAMISÙ <i>(1,3,6,7,8)</i>	7 €
BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI <i>(1, 3,6,7,8)</i>	7 €
CHARLOTTE <i>(1,3,7)</i>	8 €
PAVLOVA <i>(1,3,7)</i>	8 €
CHEESECAKE <i>(1,3,6,7,8)</i>	da 7 €
PANNA COTTA <i>(1,3,6,7)</i>	da 6 €
SORBETTO	da 5 €
FRAGOLE	da 5 €
ANANAS	da 5 €
FRUTTI DI BOSCO	da 6 €
DESSERT	da 5 €

BIBITE DRINK

VINO BIANCO DELLA CASA 0,50 LT	7 €
VINO BIANCO DELLA CASA 1 LT	14 €
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	6 €
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	3 €
BIRRA IN BOTTIGLIA	da 4 €
SUCCHI DI FRUTTA KOHL	4.5 €
COCA COLA, SPRITE, FANTA, CHINOTTO, ecc. (in bottiglia)	3,5 €
ACQUA MINERALE 0,75 LT	2.5 €
PERRIER 0,75 LT	4 €
SAN PELLEGRINO 0,75 LT	4 €
PANNA 0,75 LT	4 €
CAFFE'	2 €
CAFFE' CORRETTO FIALETTA DI "STORICA NERA DOMENIS"	3 €
DECAFFEINATO, ORZO, NOCCIOLINO	3 €
AMARI	da 4 €
GRAPPA	da 4 €
RUM / RON / RHUM	da 4 €
WHISKY / WHISKEY	da 4 €



ALLERGENE NON E' VELENO

(*ma qualcuno ci deve prestare attenzione*)

SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI
IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO
PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo
locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali
dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti
allergeni:

**GLUTINE – CROSTACEI – UOVA – PESCE – ARACHIDI –
SOIA – LATTE – FRUTTA A GUSCIO – SEDANO –
SENAPE – SEMI DI SESAMO – ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI – LUPINI – MOLLUSCHI**

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata
specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.



ALLERGEN IS NOT POISON

(*but somebody has to pay attention to it*)

IF YOU SUFFER FROM ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES
REPORT IT TO OUR STAFF THAT WILL PUT YOU IN A
POSITION TO AVOID ALL FOOD CONTAINING PRODUCTS TO
WHICH YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT.

Anyhow be aware that all food and beverages offered in this venue
are produced in laboratories and dispensed in places where products
containing the following allergens are served:

**GLUTEN - CRUSTACEANS - EGGS - FISH
PEANUTS – SOY – MILK
NUTS - CELERY – MUSTARD
SESAME SEEDS - SULPHUR DIOXIDE
LUPINES –MOLLUSCS**

and that it is not possible to rule out a cross contamination especially
in case of self service or buffet.



ALLERGÈNE N'EST PAS DU POISON

(*mais quelqu'un doit y prêter attention*)

SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES
ALIMENTAIRES INFORMEZ NOTRE PERSONNEL QUI VOUS
METTRA EN CONDITION D'ÉVITER TOUT ALIMENT
CONTENANT DES PRODUITS AUXQUELS VOUS ÊTES
ALLERGIQUES OU INTOLÉRANT.

Sachez en tous cas que tous les aliments et les boissons offerts dans
ce lieu sont produits dans des laboratoires et distribués dans des
endroits où sont utilisés et servis des produits contenant les
allergènes suivants :

**GLUTEN - CRUSTACÉS – ŒUFS - POISSON
ARACHIDES – SOJA – LAIT
NOIX – CÉLÉRI – MOUTARDE
GRAINES DE SÉSAME – DIOXYDE DE SOUFRE
LUPINES - COQUILLAGES**

et qu'il n'est pas possible d'exclure une contamination croisée
surtout dans le cas de libre-service ou de buffet.



Аллерген не является ядом.

(*но кое-то должен обратить внимание*)

Если вы страдаете от аллергии или пищевой непереносимости
сообщите об этом нашему персоналу, который знает при каких
условиях можно избежать употребления изделий, содержащих
продукты, которые могут вызывать аллергическую реакцию.
Знайте, однако, что продукты питания и напитки,
предлагаемые в этом заведении производятся в лабораториях
и доставляются в места, где употребляются и используются
продукты, содержащие следующие аллергены:

**зерновые, содержащие глютен -
ракообразные - яйца - рыба
арахис - соя - молоко
орехи - сельдерей - горчица
семена сезама - сернистый ангидрид
люпин - моллюски**

и дело в том, что невозможно исключить возможность
перекрестного загрязнения, особенно если прием пищи проходит
в формате фуршета или шведского стола.



ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) 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.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.