

Tapas

Uovo cotto a bassa temperatura, cipolla caramellata e crema al Parmigiano Reggiano (3-7)	€ 9
Egg cooked at low temperature, caramelized onion and Parmigiano Reggiano cream	
Tacos di carne, scamorza affumicata, pomodorini e salsa piccante (1-7-9-10)	€ 10
Tacos with meat, smoked scamorza, cherry tomato and spicy sauce	
Polpo alla brace, crema di acciughe, pomodorini e polvere di focaccia (1-4-7-14)	€ 12
Grilled octopus, anchovie cream, cherry tomato and focaccia crumbs	
Tacos di pesce, Guacamole e cipolla agrodolce (4)	€ 12
Tacos with fish, guacamole and onion sweet&sour	
Croquetas di formaggio e culatello di Zibello (1-3-5-7)	€ 9
Croquetas with cheese and Zibello culatello	
Tortillas di pollo al BBQ e salsa tzaziki (1-7-10)	€ 10
Tortillas with chicken BBQ and tzatziki	

Antipasti – Starters

Tartare di carne con condimento del giorno / Beef tartare with dressing of the day	€ 15
Tartare di pescato al naturale (4) / Natural fish tartare	€ 18
Crudit� di scampi (2) / Fresh prawn crudit�	€15,00/hg
Crostacei alla Catalana (2) / Shellfish selection “alla Catalana”	€ 18

Taglieri – Cutting boards

Tagliere di salumi misti	€ 15
Platter of mixed cured meats	
Tagliere di formaggi misti (7-12)	€ 15
Mixed cheese platter	
Culatello di Zibello	€ 18
Zibello culatello (fine cured pork meat)	

Pasta

Trofie al pesto (1-3-7-8)	€ 16
Trofie with pesto	
Spaghetti al sugo di polpo (1-9-14)	€ 20
Spaghetti with octopus sauce	
Rigatoni alla gricia (1-7)	€ 18
Rigatoni “alla gricia” (pecorino, black pepper and bacon)	
Spaghettoni alle cozze (1-4-14)	€ 18
Spaghettoni with mussels	

Dal JOSPER “alla Brace” – From our charcoal JOSPER GRILL

Fiorentina Dry Aged 30 giorni Chianina	€ 6,50/hg
Chianina Fiorentina steak Dry Aged 30 days	
Fiorentina Dry Aged 40-60 giorni Galiziana	€ 11,00/hg
Galiziana Fiorentina steak Dry Aged 40-60 days	
Fiorentina Dry Aged 40-60 giorni Polonia	€ 7,00/hg
Fiorentina steak Dry Aged 40-60 days	
Costata Dry Aged 30 giorni	€ 6,00/hg
Steak Dry Aged 30 days	
Costata Dry Aged 40-60 giorni	€ 7,00/hg
Steak Dry Aged 40-60 days	
Filetto di manzo	€ 28
Beef filet	
Filetto Galizia (min. 300 gr)	€ 11,00 x hg
Ribeye Galizia (min. 400 gr)	€ 11,00 x hg
Cuberoll	€ 25
Agnello, patate e piselli e menta (7)	€ 24
Lamb with potato, peas, mint	
Rombo (4)	€ 27
Turbot	
Trancio di pescato alla ligure (4) / Catch of the day Ligurian style	€ 32
Sauté di cozze (14)	€ 18
Mussels sauté	
Scampi (2)	€ 15,00/hg
Prawns	

TUTTI I NOSTRI SECONDI VENGONO SERVITI CON PATATE AL FORNO E SALSE

Contorni – Sides

Patate al forno / Baked potatoes	€ 6
Insalata Mista / Mixed salad	€ 6
Verdure alla brace / Grilled vegetables	€ 8

Dolci – Desserts

Brownie al cioccolato, gelato al fiordilatte e caramello (3-7-8)	€ 10
Chocolate brownie, fiordilatte ice cream and caramel	
Tiramisú classico (1-3-7)	€ 8
Traditional tiramisú	
Tartelletta, pesche, vaniglia e crema alle mandorle (1-3-7-8)	€ 8
Tartlet, peach, almond cream	
Gelati (3-7)	€ 8
Ice cream	
Sorbetto	€ 8
Fruit sorbet	
Frutta fresca	€ 8
Fresh fruit	



Viale Rimembranza 46, 16039, Sestri Levante, Genova, Italia

Prenotazioni: +39 0185 1636800 www.locandacarmagnini.it



Lista degli allergeni (allergens list):

- 1 – Glutine (gluten)
- 2 – Crostacei (crustaceans)
- 3 – Uova (egg)
- 4 – Pesce (fish)
- 5 – Arachidi (peanuts)
- 6 – Soia (soy)
- 7 – Latte e derivati (milk and dairy products)
- 8 – Frutta a guscio (fruits in shell)
- 9 – Sedano (celery)
- 10 – Senape (mustard)
- 11 – Sesamo (sesame)
- 12 – Anidride solforosa e solfiti (sulfur dioxide and sulfites)
- 13 – Lupini (lupini beans)
- 14 – Molluschi (molluscs)