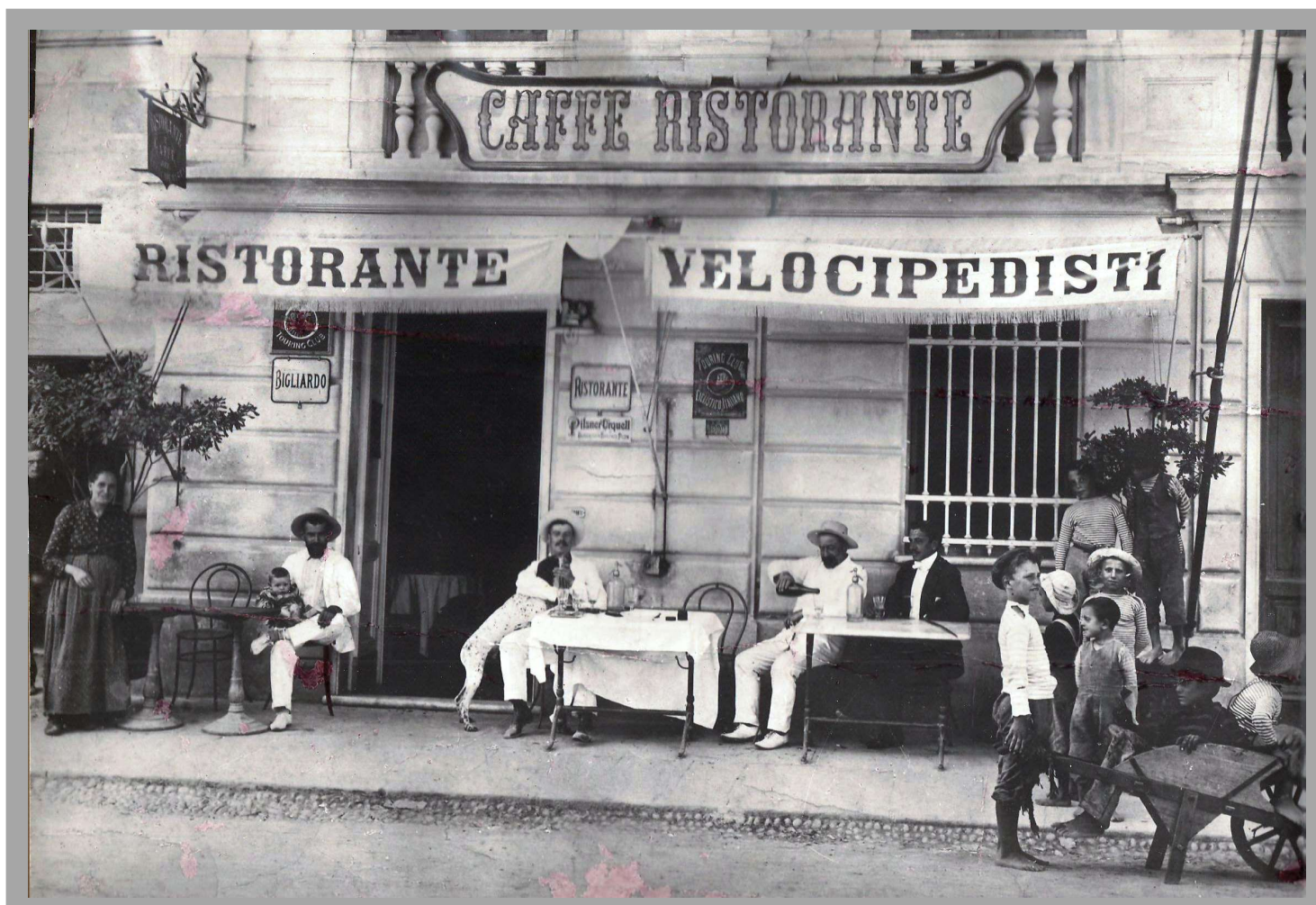


RISTORANTE GINO



Dal 1910

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:
**il Pesto (fatto con Basilico dell'AZ. Agricola La Piana di Arenzano)
la salsa di Noci, Pane, Focaccia, la Pasta fresca, i Marinati,
e molto altro sono FATTI DA NOI.***

*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

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) lattio.
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.

IN CASE OF INTOLERANCES OR ALLERGIES ASK THE STAFF

ANTIPASTI

APPETIZERS

COLORI E SAPORI DI MARE IN UNA TIEPIDA INSALATA <i>LUKEWARM SEAFOOD SALAD</i> (1,2,3,4,9,12,14)	28 €
PICCOLO CAPPON MAGRO DELLO CHEF <i>TYPICAL DISH OF THE LIGURIAN TRADITION BASED ON FISH AND VEGETABLES, WITH SAUCES AND SAILOR'S CRACKERS</i> (1,2,3,4,9,12,14)	16 €
POLPO E PATATE AL VERDE CON OLIVE TAGGIASCHE <i>OCTOPUS AND POTATOES WITH TAGGIASCA OLIVES</i> (14)	20 €
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO D'ISIGNY E PAN BRIOCHE TOSTATO <i>ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA, BUTTER D'ISIGNY AND TOASTED BRIOCHE</i> (1,3,4,7)	18 €
BRANDACUJUN, PANIZZA FRITTA E PANBRIOCHE (STOCCAFISSO CON PATATE E PINOLI) <i>BRANDACUJUN (COD FISH, POTATOES AND PINE NUTS) SERVED ON FRIED CHICK-PEA BREAD AND TOASTED BRIOCHE</i> (1,2,3,4,8,14)	16 €
UOVO 61°, FONDUTA DI VEZZENA D'ALPEGGIO E TARTUFO NERO <i>EGG 61°, FONDUE OF VEZZENA D'ALPEGGIO AND BLACK TRUFFLE</i> (3,7,12)	16 €
CULACCIA, GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA <i>EXCELLENCE OF ITALIAN MEATS "CULACCIA", SERVED WITH FRIED DUMPLINS AND SWEET AND SOUR VEGETABLES</i> (1,2,3,4,7,12,14)	18 €
FLAN DI PORRI, CREMA DI ZUCCA, TARTUFO NERO FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E CRUMBLE DI FOCACCIA GENOVESE <i>LEEK FLAN, PARMESAN 24 MONTHS FONDUE, PUMPKIN CREAM, BLACK TRUFFLE GENOVESE FOCACCIA CRUMBLE</i> (1,3,7)	16 €
BATTUTA AL COLTELLO DI CARNE PIEMONTESE IN CROQUE TARTARE, CREMA DI ROBIOLA DI CAPRA LANGAROLA E GRANELLA DI NOCCIOLA TONDA GENTILE <i>BEATEN WITH A KNIFE OF PIEMONTESE MEAT, PIEDMONT HAZELNUT AND TOASTED BRIOCHE BREAD, ROBIOLA CHEESE SAUCE</i> (1,3,7,8)	18 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

RISOTTO “RISERVA SAN MASSIMO” ALLA PESCATORA <i>“RESERVE SAN MASSIMO” RISOTTO WITH SEAFOOD</i> (2,4,9,12,14)	for person/cad. 25 € (MINIMO 2 PERSONE) (minimum 2 people)
ZEMBI D’ARZILLA DI NOSTRA PRODUZIONE AL SUGO DI POMODORO FRESCO E BASILICO (DALLA TRADIZIONE LIGURE: RAVIOLI DI PESCE CON VERDURE) <i>FROM THE LIGURIAN TRADITION: FISH RAVIOLI WITH VEGETABLES, WITH FRESH TOMATO AND BASIL SAUCE</i> (1,3,4,9,12)	24 €
SPAGHETTI GREZZI “CAVALIER G. COCCO” ALLE VONGOLE <i>“CAVALIER COCCO” SPAGHETTI WITH VERACI CLAMS</i> (1,3,12,14)	20 €
PASTA MISTA DI GRAGNANO “PAST. GENTILE” IN ZUPPETTA DI PESCE MEDITERRANEA <i>MIXED PASTA FROM GRAGNANO-IN MEDITERRANEAN FISH SOUP</i> (1,3,4,8,9,12)	20 €
PICCAGGE AL SUGO DI PESCATRICE, ROSMARINO, OLIVE E PINOLI <i>PICCAGGE (FRESH TYPICAL LIGURIAN PASTA) MONKFISH SAUCE, ROSEMARY, OLIVES AND PINE NUTS</i> (1,3,4,8,9,12)	20 €
PACCHERI ALLE ACCIUGHE FRESCHE “VECCHIA SAVONA” <i>FRESH PASTA PACCHERI WITH ANCHOVIES “OLD SAVONA” STYLE</i> (1,3,4,7,8,9,12)	18 €
MANDILLI “DE SEA” AL PESTO ARTIGIANALE <i>MANDILLI (TYPICAL LIGURIAN PASTA) WITH GINO'S PESTO SAUCE</i> (1,3,4,7,8,9,12)	15 €
PICCAGGE MATTE DI NOSTRA PRODUZIONE (CON FARINA DI CASTAGNE) CON LA NOSTRA SALSINA DI NOCI <i>PICCAGGE (FRESH TYPICAL LIGURIAN PASTA) “CRAZY” (CHESTNUT FLOUR) WITH OUR WALNUT SAUCE</i> (1,3,4,6,7,9,10,13,14)	15 €

SECONDI DI PESCE

MAIN COURSE - FISH

PESCATO DEL GIORNO CBT CON PATATE E CARCIOFI da 25 €

FILLET FISH WITH POTATOES AND ARTICHOKES

(4,9,12)

GRIGLIATA CON PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI for person/cad. 35 €

E CREMA "PARMENTIER"

MIX GRILL WITH FISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEAN WITH

"PARMENTIER" CREAM

(2,4,7,14)

(MINIMO 2 PERSONE)

(MINIMUM 2 PEOPLE)

TAGLIATA DI TONNO CON PATATE, CIPOLLOTTI E 25 €

CREMA DI BAGNA CÀUDA

SEARED TUNA WITH POTATOES, ONIONS E BAGNA CÀUDA CREAM

(4,7)

BACCALÀ IN OLIOCOTTURA CON CECI IN ZIMINO 25 €

COD COOKED IN OIL WITH CHICKPEA SAUCE

(4,9)

FRITTO MISTO DEL GOLFO 22 €

MIXED DEEP-FRIED FISH FROM THE GULF

(1,2,3,4,14)

SECONDI DI CARNE

MAIN COURSE - MEAT

FILETTO DI CARNE PIEMONTESE ALLA PIASTRA, 28 €

FONDUTA DI "VEZZENA D'ALPEGGIO" E TARTUFO NERO

GRILLED FILLET STEAK WITH "VEZZENA D'ALPEGGIO" FONDUE AND BLACK TRUFFLE

(3,7,12)

COTOLETTA ALLA MILANESE ACCOMPAGNATA DA 28 €

MILLEFOGLIE DI PATATE

MILANESE CUTLET AND POTATOES

(1,2,3,4,14)

Coperto / Service charge 2,5 €.

*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.

PER I BIMBI

FOR THE CHILDREN

BOCCONCINI DI POLLO CON PATATINE 12 €
CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS
(1,2,3,4,7,14)

PENNE AL POMODORO, AL BURRO o ALL'OLIO 6 €
PENNE WITH TOMATOES SAUCE WITH BUTTER OR WITH OIL
(1,3,7)

CONTORNI

CONTOURS

PATATINE FRITTE* 5 €
FRENCH FRIES
(1,2,3,4,7,14)

PATATE AL FORNO 7 €
BAKED POTATOES

INSALATA MISTA 5 €
MIXED SALAD

VERDURE A VAPORE 7 €
STEAMED VEGETABLES

CONTORNI Da 5 €
CONTOURS

Coperto / Service charge 2,5 €.

*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.

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 7 €
SUCCHI DI FRUTTA KOHL	4.5 €
COCA COLA, SPRITE, FANTA, CHINOTTO, ecc. (in bottiglia)	3,5 €
ACQUA MINERALE 0,75 LT	2.5 €
PERRIER 0,33/0,75 LT	da 2.5 €
SAN PELLEGRINO 0,75 LT	4 €
PANNA 0,75 LT	4 €
CAFFÈ	2 €
CAFFÈ CORRETTO	da 2,5 €
CAFFÈ CORRETTO FIALETTA DI GRAPPA "STORICA NERA DOMENIS"	3 €
DECAFFEINATO, ORZO, NOCCIOLINO, GINSENG	2,5 €
AMARI	da 4 €
GRAPPA	da 4 €
RUM / RON / RHUM	da 4 €
WHISKY / WHISKEY	da 4 €

DOLCI e FRUTTA

DESSERT and FRUIT

TIRAMISÙ <i>(1,3,6,7,8)</i>	7 €
BAVARESI <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 €



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.



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.



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.



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.