









Snacks

Croissant semplice zuccherato	1,80
Croissant alla nocciola-cacao	1,80
Croissant al pistacchio	1,80
Croissant vegano all'albicocca 	1,80
Focaccia ligure (nostra produzione)	1,50
Focaccia toast	5,00
Focaccia di Recco	7,00


Crudi

Tartare di tonno  (pomodorino confit, misticanza, maio di acciughe)	13,00
Tartare di gamberi  (soncino, pomodorino cherry, salsa piccante al mango)	13,00
Bis di tartare di tonno e gamberi  (rucola, julienne di zucchine, olio evo, sale e pepe)	16,00
Tartare vegana   (pomodoro concassè, dadolata di panissa, terra di olive taggiasche, mandorle tostate, glassa di aceto balsamico)	7,00

Caldi

Trofie al pesto "di Fabio" con patate e fagiolini	10,00
Trofie con sugo di mare del giorno	13,00
Tonno scottato con salsa di pomodorino bruciato, terra di olive taggiasche e panissa fritta	15,00
Tortilla genovese gamberi verdure saltate e salsa verde	14,00
Farinata classica  	6,00





Fritti

Acciughe panate e panissa (salsa tzatziki)	10,00
Acciughe ripiene classiche (hummus alla barbabietola rossa)	12,00
Calamari (composta di cipolle rosse)	13,00
Fritto misto (acciughe panate e ripiene, calamari e panissa)	18,00
Fish and chips Cala Loca di merluzzo, panissa e salsa verde	10,00
Panissa (salsa tzatziki) 	6,00

Focacce ripiene

Polpo, lardo al basilico DOP, presciseau e insalata	11,00
Acciughe sott'olio, stracciatella, pomodori secchi e insalata	8,00
Tonno crudo, guacamole, insalata e pomodoro	10,00
Hamburger di Fassona (200g), panissa fritta (pane artigianale rustico, formaggio, insalata, pomodoro, cipolle caramellate e salsa cheddar)	15,00

Insalate

Salad Loca: (Tonno crudo, guacamole, misticanza, zucchine crude e focaccia abbrustolita)	12,00
Caesar Loca: (Pollo grigliato, Grana Padano DOP, misticanza, pomodorini, salsa Caesar)	10,00
Cundijun: (Fagiolini bolliti, pomodoro concassè, olive Taggiasche, uova sode marinate alla barbabietola, capperi, gocce di pesto e focaccia abbrustolita)	9,00
Vegana:   (songino, cetrioli, carote julienne, dadolata di panissa, patate alla curcuma e pomodorini)	8,00
Mista:   (insalata, pomodoro e carote julienne)	5,00

Salse extra

Small (confezione da 60 cl)	0,90
Large (confezione da 120 cl)	1,50

- Arancia caramellata, maggiorana e zenzero
- Composta di cipolle rosse
- Hummus alla barbabietola rossa
- Maio di acciughe
- Mango piccante
- Salsa verde
- Tzatziki (Yogurt)

Il Pesto di Fabio (confezione da 120 cl = 2 porzioni) (ricetta originale gelosamente custodita – produzione propria)	6,00
--	------



Acqua S. Bernardo Naturale / Gasata - lattina 330ml	1,50 €
Caffè - Caffè Decaffeinato	1,20 €
Orzo - Ginseng	1,50 €
Cappuccino	2,00 €
Latte Macchiato	2,50 €
The Caldo (<i>English Breakfast, Verde, Limone</i>)	3,00 €
The Freddo in lattina 330ml (<i>Limone, Pesca</i>)	3,00 €
Bibite in lattina 330ml (<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Chinò, Lemonsoda</i>)	3,00 €
Succhi di Frutta 200ml (<i>Ananas, Pesca, Ace</i>)	3,00 €
Fruttiamo Sorbetto o Bevanda (<i>vedere menu opzioni</i>)	6,00 €
Birra in lattina 330ml (<i>Menabrea Pils o Non Filtrata, Corona Extra, Moretti Originale</i>)	4,00 €
Crodino	3,50 €
Spritz rtd (<i>Spritz Santero, Spritz Genovese</i>)	6,00 €
Cocktails rtd (<i>Bombay Sapphire Gin Tonic, Bacardi Mojito, Bacardi Cuba Libre</i>)	6,00 €
Calice Vino (<i>Spumante, Spumante Rosè, Pigato, Vermentino, Rosato, Cigliegiolo</i>)	5,00 €
Liquori alle erbe liguri (<i>Basanotto, Barzotto</i>)	8,00 €

