

Peruzzi nasce nel 1903.

Fondata dalla Famiglia Peruzzi, da subito diventa il ritrovo di mondanità e di conversazioni fiorite, attorno ai suoi tavoli centellinavano piccole prelibatezze e ci si accingeva a "far l'Italia".

Negli anni '60 e' ormai ritrovo alla moda, d'arte, lavoro e piacere, dove si respira un clima tiepido e mite, luogo d'incontro non solo per i Genovesi, dove una coppa del famoso "Paciugo" o una tazza di te' sorseggiato tanto comodamente in un salotto neoclassico sul mare, diventa protagonista di uno stile di vita.

Scelto dal Corriere della Sera come il ristorante panoramico più bello d'Italia.

Per Iniziare con Qualcosa di Gustoso....

La Crudità dal Mare	€ 25,00
(Carpaccio di Pescato, Tartare di Tonno, Tartare di Dentice, Gamberi di Santa Margherita Ligure e Ostriche) Fish of the day carpaccio, raw prawns and oysters	
La Tartare di Tonno Profumata al Lime e Pomodori Pachino	€ 14,00
Tuna fish tartar with lime and cherry tomatoes	
Il Carpaccio di Orata Marinata al Finocchietto e Basilico	€ 15,00
Sea bream carpaccio, with fennel and basil marinating	
La Classica Insalata di Polpo con Patate e Olive di Taggia alla Ligure	€ 15,00
Steamed octopus with potatoes and olives, prepared ligurian style	
L'Assortimento di Antipasti del Nostro Mare	€ 20,00
Typical Ligurian Sea's appetizer mix	
I Calamari Affogati, Profumati al Rosmarino	€ 16,00
Drowned squid with rosemary flavour	
La Zuppetta di Cozze, Vongole, Calamari e Ciliegini, con Crostini di Pane	€ 14,00
Mussels, Clams, Squids and cherry tomatoes soup with bread croutons	
Il Cofanetto di Melanzane alla Pappa al Pomodoro, su Vellutata di Caprino	€ 12,00
Eggplant pie with tomato soup, served on goat cheese soup	

*Il nostro crudo è trattato a norma di legge mediante l'abbattimento del prodotto a -20° per 24 ore.
Secondo stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma sempre di primissima qualità.*

I Nostri Primi

- I Taglierini all'Astice** € 18,00
Homemade taglierini with lobster
- Le Chicche di Ortica con Vongole, Tonno fresco, Olive Taggiasche, Ciliegini e Basilico** € 15,00
Handmade nettle dumplings with clams, fresh tuna fish, ligurian olives, cherry tomatoes and basil
- Il Risotto Vialone Nano con Scampi, Gamberi, Filetto di Pescato e Julienne di Zucchini (min. per 2 persone)** cad. € 16,00
Vialone Nano risotto with crayfish, prawn, fish of the day and zucchini (min. for 2 persons)
- Le Linguine di Grano Duro Trafilate al Bronzo ai Frutti di Mare e Crostacei** € 16,00
Traditionally prepared linguine with seafood and shellfish
- I Paccheri di Gragnano con Guazzetto di Calamari, Cozze, Vongole e Pomodoro Fresco** € 16,00
Gragnano's Paccheri with squid's stew, mussels, clams and fresh tomato
- I Ravioli di Melanzane con Vellutata di Parmigiano** € 15,00
Homemade eggplant ravioli with Parmesan cheese sauce
- Le Trofiette di Recco al Nostro Pesto Delicato** € 12,00
Homemade Recco "trofie" (mini dumpling) tossed with our delicate pesto sauce

Proseguendo con Piacere

- La Grigliata Mista di Pescato
e Crostacei del Nostro Mare** € 25,00
Grilled fish and seafood
- Il Pescato del Giorno
Proposto alla Ligure e alla Griglia** € 22,00
Catch of the day prepared Ligurian style or grilled
- Il Nostro Fritto Misto Imperiale** € 22,00
Fried prawn, crayfish, squid and sea bream
- Il Tonno Scottato con Anelli di Cipolla Fritta** € 18,00
Tuna with onion rings
- Il Filetto di Fassone con Riduzione di Barbera d'Alba,
Profumato al Rosmarino** € 18,00
"Fassone" beef cooked with Barbera wine and rosemary

***Per concludere con Dolcezza....
Le Nostre Specialità dal 1903...***

La Mousse al Cioccolato con Fragole	€ 7,00
La Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole	€ 7,00
La Crema di Mascarpone rivisitata al Cuore al Caffè e Cioccolato, con Setaccio di Frutti di Bosco	€ 7,00
Il Tris di Cannoli fatti a mano con Crema alle Fragole, Cioccolato Bianco e Ricotta Condita	€ 7,00
La Coppa Gelato	€ 6,00
Il Nostro Paciugo Caldo o Freddo (Gelato Misto di Creme, Semifreddi Misti e Cioccolato Caldo o Amarene Fresche)	€ 8,00

La Meringata € 8,00

(Semifreddo di Meringa, Gelato alla Crema o Fior di Latte,
Meringhe, Cioccolato e Panna Montata)

La Tagliata di Frutta Fresca € 6,00

La Tagliata di Frutta Fresca con Gelato alla Crema € 7,00

I Nostri Sorbetti € 6,00

- Limone e Wodka
- Mela Verde e Calvados
- Fragole e Franciacorta

Le Nostre Pizze

Tutte le nostre pizze sono preparate con farina di grano tenero, di soia e germe di grano, senza grassi animali ed a lenta naturale lievitazione, risultando in questo modo sottili, croccanti e di facile digeribilità.

LE CLASSICHE

Marinara € 6,50

Pomodoro, Aglio e Olio Extra Vergine Ligure.

Tomato sauce, garlic, ligurian extra virgin olive oil

Margherita € 7,00

Pomodoro, Mozzarella e Basilico.

Tomato sauce, mozzarella, oregano, basil

Prosciutto Cotto € 7,50

Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto.

Tomato sauce, mozzarella, ham

Prosciutto Cotto e Funghi € 8,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi.

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Napoletana € 7,00

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Origano.

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano

Capricciosa € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Wurstel,

Funghi Champignon, Carciofini sottolio e Olive.

Tomato sauce, mozzarella, ham, frankfurters, mushrooms, artichokes, olives

Quattro Formaggi Bianca € 8,50

Mozzarella, Stracchino, Gorgonzola e Brie.

Mozzarella, stracchino, gorgonzola and brie cheese

Quattro Formaggi Rossa € 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Stracchino, Brie e Gorgonzola.

Tomato sauce, mozzarella, stracchino, gorgonzola and brie cheese

Wurstel	€ 7,50
Pomodoro, Mozzarella e Wurstel. Tomato sauce, mozzarella, frankfurters	
Quattro Stagioni	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi Champignon, Carciofini sottolio e Olive. Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	
Vegetariana	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Zucchine, Melanzane e Pomodori a Fette. Tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini, eggplant, sliced tomatoes	
Frutti di Mare	€ 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare e Olio extra vergine ligure. Tomato sauce, mozzarella, seafood, ligurian extra virgin olive oil	
Peruzzi	€ 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini Ciliegini, Mozzarella di Bufala e Basilico. Tomato sauce, mozzarella with water buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil after baking	
Panna e Speck	€ 10,00
Pomodoro, Panna e Speck. Tomato, mozzarella, cream, bacon after baking	
Calzone Farcito	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofini e Funghi Champignon. Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	
Salsiccia	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella e Salsiccia. Tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese and oregano	
Tonno e Cipolla	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla. Tomato, mozzarella, tuna, onion, oregano	

Speck e Brie	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Speck e Brie.	
Tomato, mozzarella, brie, after baking bacon and basil	
Regina	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo in uscita.	
Tomatoes, soft cheese, after baking raw ham "San Daniele"	
Sempreverde	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola e Scaglie di Parmigiano	
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, argula, sliced parmesan cheese	
Bufala	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico.	
Tomato sauce, water buffalo mozzarella, basil	
Diavola	€ 7,50
Pomodoro, Mozzarella e Salame Piccante.	
Tomato, mozzarella, hot salami	
Sant'Olcese	€ 7,50
Pomodoro, Mozzarella e Salame di Sant'Olcese.	
Tomato, mozzarella, "Sant'Olcese" salami	
Ligure	€ 8,50
Mozzarella, Stracchino, Pesto e Basilico.	
Mozzarella, soft cheese, pesto	
Stracchino	€ 7,00
Pomodoro, Stracchino e Basilico.	
Tomato, soft cheese, basil	
Focaccia al Formaggio	€10,50
Cheese focaccia	

LE SPECIALI

Briosa	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Champignon, Prosciutto Cotto, Brie Fuso	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, melted brie cheese	
Delicata	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Salame Piccante, Cipolla	
Tomato, mozzarella, ham, hot salami, onions	
Parmigiana	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Parmigiano	
Tomato, mozzarella, eggplants, parmesan cheese	
Carrettiere	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Salame, Gorgonzola	
Tomato, mozzarella, salami, gorgonzola cheese	
Francese	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro Fresco, Brie	
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, brie cheese	
Pomodoro Rosa	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi, Panna	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, cream	
Speck e Funghi	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Champignon	
Tomato, mozzarella, speck, mushrooms	
Boscaiola	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Porcini	
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, mushrooms	
Ricca	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Bresaola, Rucola, Grana	
Tomato, mozzarella, hot salami, bresaola, argula, parmesan cheese	

Speck e Rucola € 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Rucola
Tomato, mozzarella, speck, argula

Pazza € 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Prosciutto Crudo
Tomato, mozzarella, raw ham, gorgonzola cheese

Sfiziosa € 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Salame, Gorgonzola
Tomato, mozzarella, salami, gorgonzola cheese

Zucchine e Salsiccia € 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Zucchine
Tomato, mozzarella, sausage, zucchini

Selvaggia € 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Gorgonzola, Melanzane
Tomato, mozzarella, hot salami, gorgonzola cheese, eggplants

Bismark € 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Uovo
Tomato, mozzarella, ham, egg

LE BIANCHE

Mediterranea € 8,00
Pomodoro Fresco, Mozzarella, Olio Extra Vergine, Grana
Fresh tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, parmesan cheese

Cotto e Porcini € 9,00
Mozzarella, Prosciutto Cotto, Porcini
Mozzarella, ham, mushrooms

Quattro Formaggi € 8,50
Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Scamorza
Gorgonzola cheese, mozzarella, parmesan cheese, scamorza cheese

Italia € 8,50
Gorgonzola, Mozzarella, Radicchio, Rucola
Gorgonzola cheese, mozzarella, chicory, argula

Elite € 9,50
Mozzarella, Stracchino, Champignon, Crudo
Mozzarella, stracchino cheese, mushrooms, raw ham

Biancaneve € 8,00
Mozzarella, Bufala, Pomodoro Fresco
Mozzarella, water buffalo mozzarella, fresh tomatoes

LE DELICATE

San Remo € 8,50
Pomodoro, Acciughe, Cipolla, Origano, Pomodoro Fresco
Tomato, fresh tomato, ricotta cheese

Granarita € 8,50
Pomodoro, Grana a Scaglie, Pomodoro Fresco
Tomato, sliced parmesan cheese, fresh tomato

Bufalita € 8,50
Pomodoro, Pomodoro Fresco, Bufala a Freddo
Tomato, fresh tomato, water buffalo mozzarella

Bevande

Acqua Minerale 75 cl € 3,00

Birra alla Spina Bionda Piccola € 3,50

Birra alla Spina Bionda Media € 5,00

Bibita in Lattina € 3,00

Ballon di Vino € 6,00

Corona 33 cl € 4,50

Provenienza: Messico, Colore Giallo Pagl., Alcool 4,5%

Beck's 33 cl € 4,50

Provenienza: Germania, Colore Giallo Pagl., Alcool 5%

Menabrea 33 cl € 4,50

Provenienza: Italia, Colore Giallo Dorato, Alcool 4,8%

Ceres 33 cl € 5,00

Provenienza: Danimarca, Colore Giallo Dorato, Alcool 7,7%

Coperto € 3,00

In ottemperanza al Reg. CE n° 1169 del 25/10/2011

si informano i clienti che i nostri piatti
potrebbero contenere **allergeni** quali:

cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce,
arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano,
senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti,
lupini, molluschi

si invitano pertanto le persone affette da allergie
o intolleranze alimentari
ad informare il personale di sala
in modo da poter essere adeguatamente consigliati.

