

*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....***

<b>La Crudità dal Mare</b> (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	€ 25,00
<b>La Tartare di Tonno Profumata al Lime e Pomodori Pachino, Gocce di Capperi e Menta</b> Tuna fish tartar with lime, cherry tomatoes, capers and mint	€ 14,00
<b>Il Carpaccio di Orata Marinata al Finocchietto e Basilico</b> Sea bream carpaccio, with fennel and basil marinating	€ 15,00
<b>La Classica Insalata di Polpo con Patate e Olive di Taggia alla Ligure</b> Steamed octopus with potatoes and olives, prepared ligurian style	€ 15,00
<b>L'Assortimento di Antipasti del Nostro Mare</b> Typical Ligurian Sea's appetizer mix	€ 20,00
<b>I Calamari Affogati, Profumati al Rosmarino</b> Drowned squid with rosemary flavour	€ 16,00
<b>Il Sautè di Frutti di Mare</b> Seafood sauté	€ 18,00
<b>Il Carpaccio di Chianina con Lamelle di Tartufo Nero, Profumata all'Olio Notturmo</b> Chianina carpaccio with lamellas of black truffle, perfumed with nocturnal oil	€ 15,00

---

*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***

**Le Linguine all'Astice** € 18,00  
Homemade linguine with lobster

**Le Chicche con Tonno fresco,  
Vongole, Olive, Pomodorini e Basilico** € 15,00  
Pasta with fresh tuna, Clams, Olives, Cherry Tomatoes and Basil

**I Ravioli di Pescatrice  
in Salsa di Gallinella di Mare e Pinoli Tostati** € 16,00  
The fish ravioli in fish sauce and toasted pine nuts

**Il Risotto Vialone Nano ai Frutti di Mare  
(min. per 2 persone)** cad. € 16,00  
Vialone Nano risotto with seafood (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 Ravioli di Melanzane  
con Vellutata di Parmigiano e Noci** € 15,00  
Homemade eggplant ravioli  
with Parmesan cheese sauce and walnuts

**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 o 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 al Pistacchio, con Cipolle Rosse in Agrodolce**

€ 18,00

Tuna grilled with sweet and sour red onions

### **Il Filetto di Fassone con Riduzione di Barbera d'Alba, Profumato al Rosmarino e Patate Arrostate**

€ 18,00

"Fassone" beef cooked with Barbera wine, rosemary and roast potatoes

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

La Torta Tropèzienne servita con Semifreddo allo Zabaione	€ 7,00
La Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole	€ 7,00
La Crema Catalana profumata al Pistacchio di Bronte	€ 7,00
Il Cestino di Frutti di Bosco con Gelato alla crema	€ 7,00
Il Tortino al Cioccolato con Cuore Morbido e Gelato al Fiordilatte	€ 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

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



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



