

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....

Mare Crudo, marinature e condimenti	€ 29,00
(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	
Tartare di Tonno profumata al Lime e Pomodori Pachino	€ 15,00
Tuna fish tartar with lime, cherry tomatoes	
Carpaccio di Pescato ai profumi del Mediterraneo	€ 16,00
Sea bream carpaccio, with fennel and basil marinating	
Retata al vapore di Frutti di mare e Crostacei con salsa al Limone	€ 16,00
Steamed seafood "net" with lemon cream	
Insalata di Polpo alla Ligure, con Patate e Olive Taggiasche	€ 15,00
Steamed octopus with potatoes and olives, prepared ligurian style	
Il Mare nel Piatto, assortimento di antipasti	€ 22,00
Typical Ligurian Sea's appetizer mix	
Zuppetta di Frutti di mare e Crostacei, profumata al Rosmarino con crostini di pane	€ 18,00
Seafood and Crustacean Soup, scented with rosemary with croutons	
Tartare di Manzo con Capperi, lamelle di Cetriolo, Uova di quaglia e gocce di Senape	€ 16,00
Beef Tartare with Capers, Cucumber Slices, Quail eggs and mustard drops	
Cofanetto di Melanzane con pappa al Pomodoro su vellutata di Caprino	€ 14,00
Box of Eggplant with tomato soup on cream of goat cheese	

*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

Taglierini all'Astice Homemade Taglierini with lobster	€ 18,00
Fusilli fatti a mano con Tonno fresco, Vongole, Olive, Pomodorini e Basilico Pasta with fresh tuna, Clams, Olives, Cherry Tomatoes and Basil	€ 16,00
Spaghetti alle Vongole e Bottarga Spaghetti with Clams and Bottarga	€ 16,00
Linguine trafilate al bronzo con Frutti di mare e Crostacei Linguine bronze drawn with Seafood and Crustaceans	€ 16,00
Ravioli di Pescato con ragù di Pescatrice e Pinoli tostati Fish ravioli with monkfish ragù and toasted pine nuts	€ 16,00
Risotto ai Frutti di mare e Crostacei (min. per 2 persone) Risotto with seafood (min. for 2 persons)	€ 18,00
Ravioli di Borragine con Noci e vellutata di Parmigiano Ravioli of Borage with Nuts and Parmesan cream	€ 16,00
Trofiette di Recco al nostro Pesto delicato Homemade Recco "trofie" (mini dumpling) tossed with our delicate pesto sauce	€ 12,00

Proseguendo con Piacere

Grigliata Mista di Pescato e Crostacei	€ 28,00
Grilled fish and seafood	
Pescato del Giorno alla Ligure, alla Griglia, all'acqua pazza	€ 24,00
Catch of the day prepared Ligurian, style grilled, acqua pazza	
Frittura mista Imperiale	€ 22,00
Fried prawn, crayfish, squid and sea bream	
Tonno scottato in crosta di Sesamo, Melanzane caramellate al profumo di Zenzero	€ 18,00
Seared tuna in sesame crust, Caramelized aubergines with ginger scent	
Filetto di Manzo al Pepe Verde con Patate arrostate	€ 20,00
Fillet of Beef with Green Pepper and Roasted Potatoes	

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

Torta Tropèzienne servita con Semifreddo allo Zabaione	€ 7,00
Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole	€ 7,00
Crema Catalana profumata al Pistacchio di Bronte	€ 7,00
Cestino di Frutti di Bosco con Gelato alla Crema	€ 7,00
Tortino al Cioccolato con cuore morbido e Gelato al Fiordilatte	€ 7,00
Coppa Gelato	€ 6,00
Paciugo caldo o freddo (Gelato Misto di Creme, Semifreddi Misti e Cioccolato Caldo o Amarene Fresche)	€ 8,00
Coppa Meringata (Semifreddo di Meringa, Gelato alla Crema o Fior di Latte, Meringhe, Cioccolato e Panna Montata)	€ 8,00
Tagliata di Frutta Fresca al Naturale o 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.

