

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 (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	€ 30,00
Plateau Royale Just Peruzzi (min. per 2 persone)	€ 35,00 a persona
Tartare di Tonno accompagnata da salsa Guacamole Tartare tuna fish with lime and guacamole sauce	€ 16,00
Bis di Tartare di Tonno e di Pescato profumata al Lime Tartare tuna fish and fish of the day with lime	€ 20,00
Carpaccio di Pescato ai profumi del Mediterraneo e Frutti Rossi Sea bream carpaccio, with fennel and basil marinating and red fruits	€ 16,00
Retata al vapore di Frutti di mare e Crostacei con salsa al Limone Steamed seafood "net" with lemon cream	€ 20,00
Insalata di Polpo alla Ligure, con Patate e Olive Taggiasche Steamed octopus with potatoes and olives, prepared ligurian style	€ 16,00
Il Mare nel Piatto, assortimento di antipasti Typical Ligurian Sea's appetizer mix	€ 28,00
Cofanetto di Melanzane con pappa al Pomodoro su vellutata di Caprino Box of Eggplant with Tomato soup on cream of Goat Cheese	€ 14,00
Tartare di Manzo, Uovo di Quaglia, scaglie di Grana e Pomodorino Pachino Beaf tartare, Quail Eggs, Pachino Tomatoes, Grana cheese flakes	€ 18,00

*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

- Taglierini all'Astice** € 22,00
Homemade Taglierini with Lobster
- Scialatelli con Tonno fresco,
Vongole, Olive, Pomodorini e Basilico** € 18,00
Scialatelli Pasta with fresh tuna, Clams, Olives, Cherry Tomatoes and Basil
- Spaghetti alle Vongole e Pistacchio di Bronte** € 18,00
Spaghetti with Clams and Pistachio
- Linguine trafilate al bronzo
con Frutti di mare e Crostacei** € 18,00
Linguine bronze drawn with Seafood and Crustaceans
- Mezzelune di Rana Pescatrice
con ragù di Pescato e Pinoli tostati** € 16,00
Mezzelune Pasta with monkfish, sea bream fish ragù and toasted pine nuts
- Risotto ai Frutti di mare e Crostacei** (min. per 2 persone) € 20,00
Risotto with seafood (min. for 2 persons)
- Ravioli di Borragine, vellutata di Parmigiano
e lamelle di Tartufo estivo** € 18,00
Ravioli of Borage, Parmesan cream and summer lamellae Truffle
- Trofiette di Recco al nostro Pesto delicato** € 13,00
Homemade Recco "trofie" (mini dumpling) tossed
with our delicate pesto sauce

Proseguendo con Piacere

Grigliata Mista di Pescato e Crostacei	€ 30,00
Grilled fish and seafood	
Pescato del Giorno alla Ligure, alla Griglia, all'acqua pazza	€ 26,00
Catch of the day prepared Ligurian, style grilled, acqua pazza	
Frittura mista Imperiale	€ 24,00
Fried prawn, Crayfish, Squid and Sea Bream	
Tonno scottato in crosta di Sesamo, accompagnato da Cipolle in agrodolce	€ 20,00
Seared tuna in Sesame crust, Onions with bitter-sweet sauce	
Filetto di Manzo al Gorgonzola e Noci servito con Patate arrostate	€ 22,00
Grilled Fillet of Beef with Gorgonzola cheese, Nuts, served with Roasted Potatoes	

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

Torta Tropèzienne servita con Semifreddo allo Zabaione	€ 8,00
Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole	€ 8,00
Crema Catalana profumata al Pistacchio di Bronte	€ 8,00
Cestino di Frutti di Bosco con Gelato alla Crema	€ 8,00
Bavarese al Cioccolato con cuore morbido al Pistacchio	€ 8,00
Coppa Gelato	€ 7,00
Paciugo caldo o freddo	€ 9,50
(Gelato Misto di Creme, Semifreddi Misti e Cioccolato Caldo o Amarene Fresche)	
Coppa Meringata	€ 9,50
(Semifreddo di Meringa, Gelato alla Crema o Fior di Latte, Meringhe, Cioccolato e Panna Montata)	
Tagliata di Frutta Fresca al Naturale o con Gelato alla Crema	€ 8,00
I Nostri Sorbetti	€ 7,00
- 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	€ 7,00
Pomodoro, Aglio e Olio Extra Vergine Ligure. Tomato sauce, garlic, ligurian extra virgin olive oil	
Margherita	€ 7,50
Pomodoro, Mozzarella e Basilico. Tomato sauce, mozzarella, oregano, basil	
Prosciutto Cotto	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto. Tomato sauce, mozzarella, ham	
Prosciutto Cotto e Funghi	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi. Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms	
Napoletana	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Origano. Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano	
Capricciosa	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Wurstel, Funghi Champignon, Carciofini sottolio e Olive. Tomato sauce, mozzarella, ham, frankfurters, mushrooms, artichokes, olives	
Quattro Formaggi Bianca	€ 9,50
Mozzarella, Stracchino, Gorgonzola e Brie. Mozzarella, stracchino, gorgonzola and brie cheese	
Quattro Formaggi Rossa	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Stracchino, Brie e Gorgonzola. Tomato sauce, mozzarella, stracchino, gorgonzola and brie cheese	

Wurstel	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella e Wurstel.	
Tomato sauce, mozzarella, frankfurters	
Quattro Stagioni	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi Champignon, Carciofini sottolio e Olive.	
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	
Vegetariana	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Zucchine, Melanzane e Pomodori a Fette.	
Tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini, eggplant, sliced tomatoes	
Frutti di Mare	€ 11,50
Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare e Olio extra vergine ligure.	
Tomato sauce, mozzarella, seafood, ligurian extra virgin olive oil	
Peruzzi	€ 12,00
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	€ 11,00
Pomodoro, Panna e Speck.	
Tomato, mozzarella, cream, bacon after baking	
Calzone Farcito	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofini e Funghi Champignon.	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	
Salsiccia	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella e Salsiccia.	
Tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese and oregano	
Tonno e Cipolla	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla.	
Tomato, mozzarella, tuna, onion, oregano	

Speck e Brie	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Speck e Brie.	
Tomato, mozzarella, brie, after baking bacon and basil	
Regina	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo in uscita.	
Tomatoes, soft cheese, after baking raw ham "San Daniele"	
Sempreverde	€ 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola e Scaglie di Parmigiano	
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, argula, sliced parmesan cheese	
Bufala	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico.	
Tomato sauce, water buffalo mozzarella, basil	
Diavola	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella e Salame Piccante.	
Tomato, mozzarella, hot salami	
Sant'Olcese	€ 9,00
Pomodoro, Mozzarella e Salame di Sant'Olcese.	
Tomato, mozzarella, "Sant'Olcese" salami	
Ligure	€ 10,00
Mozzarella, Stracchino, Pesto e Basilico.	
Mozzarella, soft cheese, pesto	
Stracchino	€ 8,50
Pomodoro, Stracchino e Basilico.	
Tomato, soft cheese, basil	
Focaccia al Formaggio	€ 12,00
Cheese focaccia	

LE SPECIALI

Briosa	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Champignon, Prosciutto Cotto, Brie Fuso	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, melted brie cheese	
Delicata	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Salame Piccante, Cipolla	
Tomato, mozzarella, ham, hot salami, onions	
Parmigiana	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Parmigiano	
Tomato, mozzarella, eggplants, parmesan cheese	
Carrettiere	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Salame, Gorgonzola	
Tomato, mozzarella, salami, gorgonzola cheese	
Francese	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro Fresco, Brie	
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, brie cheese	
Pomodoro Rosa	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi, Panna	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, cream	
Speck e Funghi	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Champignon	
Tomato, mozzarella, speck, mushrooms	
Boscaiola	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Porcini	
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, mushrooms	
Ricca	€ 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Bresaola, Rucola, Grana	
Tomato, mozzarella, hot salami, bresaola, argula, parmesan cheese	

Speck e Rucola € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Rucola
Tomato, mozzarella, speck, argula

Pazza € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Prosciutto Crudo
Tomato, mozzarella, raw ham, gorgonzola cheese

Sfiziosa € 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Salame, Gorgonzola
Tomato, mozzarella, salami, gorgonzola cheese

Zucchine e Salsiccia € 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Zucchine
Tomato, mozzarella, sausage, zucchini

Selvaggia € 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Gorgonzola, Melanzane
Tomato, mozzarella, hot salami, gorgonzola cheese, eggplants

Bismark € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Uovo
Tomato, mozzarella, ham, egg

LE BIANCHE

Mediterranea € 9,50
Pomodoro Fresco, Mozzarella, Olio Extra Vergine, Grana
Fresh tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, parmesan cheese

Cotto e Porcini € 10,00
Mozzarella, Prosciutto Cotto, Porcini
Mozzarella, ham, mushrooms

Quattro Formaggi € 9,50
Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Scamorza
Gorgonzola cheese, mozzarella, parmesan cheese, scamorza cheese

Italia € 10,00
Gorgonzola, Mozzarella, Radicchio, Rucola
Gorgonzola cheese, mozzarella, chicory, argula

Elite € 12,00
Mozzarella, Stracchino, Champignon, Crudo
Mozzarella, stracchino cheese, mushrooms, raw ham

Biancaneve € 9,50
Mozzarella, Bufala, Pomodoro Fresco
Mozzarella, water buffalo mozzarella, fresh tomatoes

LE DELICATE

San Remo € 9,50
Pomodoro, Acciughe, Cipolla, Origano, Pomodoro Fresco
Tomato, fresh tomato, ricotta cheese

Granarita € 9,50
Pomodoro, Grana a Scaglie, Pomodoro Fresco
Tomato, sliced parmesan cheese, fresh tomato

Bufalita € 10,00
Pomodoro, Pomodoro Fresco, Bufala a Freddo
Tomato, fresh tomato, water buffalo mozzarella

Bevande

Acqua Minerale 75 cl		€ 3,50
Birra alla Spina Bionda	Piccola	€ 4,50
Birra alla Spina Bionda	Media	€ 6,00
Bibita in Lattina		€ 4,00
Ballon di Vino		€ 7,00
Corona 33 cl Provenienza: Messico, Colore Giallo Pagl., Alcool 4,5%		€ 5,00
Beck's 33 cl Provenienza: Germania, Colore Giallo Pagl., Alcool 5%		€ 5,00
Menabrea 33 cl Provenienza: Italia, Colore Giallo Dorato, Alcool 4,8%		€ 5,00
Ceres 33 cl Provenienza: Danimarca, Colore Giallo Dorato, Alcool 7,7%		€ 6,00

Coperto € 4,00

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.

