

MENÙ A DOMICILIO GENIO1961



ANTIPASTI

Il piatto di Giacomo €19,00

- Warm seafood starter

**Prosciutto Crudo di Parma
dopp. Corona €12,00**

- Parma Ham High quality



• **Sauté di Cozze €14,00**

- Mussels Sauté

**Vera Bresaola di Chiavenna con scaglie di grana
e rucola €13,00**

- Dry salted beef (origin Chiavenna Valtellina)
with Parmesan cheese and rocket salad

**Affettati alla Bergamasca (Prosciutti e salami)
€15,00**

- Typical ham and mix Bergamo salami

**Lumache alla Bourguignonne (in stagione)
€1,50 CAD.**

- Snails Burgundy style (seasonal dish)

Battuta di tonno in crudité €16,00

Raw Tuna Tartare

PRIMI PIATTI

Linguine con Mazzancolle pomodorini e zucchine saltate €16,00

- Linguine with prawns tail

Risotto del Villano (delicato con Pere e Gorgonzola e Mascarpone (minimo per 2 persone) €26,00

- Risotto with Pears and Gorgonzola cheese (for two person)

Spaghetti alle Vongole veraci €13,00

- Spaghetti with Clams

Gnocchetti del Buongustaio €13,00

- Potato dumplings with cheese



Casoncelli caserecci alla Bergamasca €13,00

- Hand-made ravioli bergamasca style

Foiade Integrali con ragu' di Cervo e Formaggio di Branzi €16,00

- Integral home pasta with deer meat sauce e local Cheese

INSALATE E FORMAGGI

Insalata alla greca €9,00

- Greek salad

Insalatona dominicana €9,00

- Big salad Santo Domingo style

Insalatona francese €9,00

- Big French salad

Insalatona italiana €10,00

- Big Italian salad

Verdure grigliate €6,00

- Grilled vegetables

Spinaci al burro €5,00

- Spinach with butter

Patatine fritte €4,50

- French fries

Tagliere di formaggi con mostarda €9,00

Assorted Italian cheeses with Italian Mostarda

Scamorza, branzi o caciocavallo alla piastra €6,00

- From the grill: scamorza or
- branzi or caciocavallo
-



• **SECONDI PIATTI**

**Tagliata di Entrecôte “Genio 1961” con rucola e grana Padano
€16,00**

- Beef tagliata “Genio 1961” with rocket salad and parmigiano cheese



Tartara di manzo Cap d’Agde €16,00

- Beef tartare Cap d’Agde with rocket salad and Cognac

Filetto di (fassone) Garonnese B.D. con crema al pepe verde €19,00

- Beef fassone filet Garonnese variety with sauce green pepper

**Filetto di Branzino alla piastra con emulsione al lime
€16,00**

- Grilled sea bass filet

Filetto di Tonno Fresco scottato sulla Griglia €18,00

- Tuna Tagliata grilled

**Mazzancolle saltate e sfumate al Gewurztraminer
€18,00**

- Shrimp to the wine

**Carrè d’Agnello Presalê al Rum €18,00 Lamp chops
with rum and orange**

Fritto Misto di Paranza € 15,00
Fried fish

PER I PICCOLI

Pasta o Gnocchetti di patata al sugo €8,00
• Pasta or Gnocchi potato sauce

Prosciutto Cotto di Parma €10,00
• Cooked Ham of Parma

Cotoletta di pollo Impannata con patatine €10,00
• Cutlet of chicken

Hamburger con Patatine €10,00
Burger and Fries





I DESSERT DEL GENIO

Tiramisù Genio1961

Panna cotta con amarene

Sbrisola di grano Saraceno Curcuma marmellata di Mirtilli (niente uova solo olio d'oliva)

Torta al Cioccolato con Pere

Canoletti con ricotta fresca

Semifreddo del Giorno

Ananas

Torta della nonna (pinoli e crema al limone)

Bunet all'amaretto.

7 Euro Cad.