



1968-2018

*I primi 50 anni dei Bagni Olimpia gestiti dalla nostra Famiglia. Mezzo secolo pieno di impegno, di dedizione, professionalità acquisita negli anni. Nonno Giovanni e Nonna Piera hanno iniziato la loro storia nei bagni Olimpia con la passione e la volontà che li accomuna.*

*Grazie allo sforzo congiunto di due generazioni, con il coinvolgimento del figlio Enrico e della nuora Antonietta nasce una struttura nuova con al suo interno un Ristorante a tutti gli effetti il "Maina". L'evoluzione del Ristorante punta ad una cucina che si allinea alla nostra località di mare con uno studio accurato dei sapori e delle fragranze del nostro territorio.*

*Una saga familiare di successo, emblema di un made in Italy innovativo e di qualità.*

*La nostra cucina si vanta di utilizzare primariamente prodotti locali di provenienza Ligure e pesce fresco.*

*In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce sono sottoposte al trattamento di abbattimento preventivo, sanitario ai sensi del Reg. 853/04.*

*La carne è di origine Piemontese*



*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*



*Piatti indicati per celiaci*



## LA COZZERIA DELLO CHEF

### MUSSELS TYPE/ VENUSMUSCHELN VOM CHEF ART

COZZE ALL'IMPEPATA BIANCA..... 12 €

\*Cozze, fumetto di pesce, limone, prezzemolo, pepe, aglio limone/ pomodoro

COZZE ALLA MARINARA..... 12 €

\*Cozze, Prezzemolo fresco e sfumata di vino bianco, pepe nero

COZZA ALLA TARANTINA..... 12 €

\*Cozze, polpa di pomodoro, peperoncino calabrese, sfumata di vino bianco, pepe nero, prezzemolo fresco

\*COZZE MOJITO..... 12 €

COZZE INFERNO..... 12 €

\*Cozze, fumetto di pesce, limone, prezzemolo fresco, peperoncino calabrese, pepe nero

COZZE AROMATICHE..... 12 €

\*Cozze, fumetto di pesce, limone, pepe nero, misto di erbe aromatiche dell'entroterra

Nota dello Chef: a richiesta, su ogni preparazione è disponibile l'aggiunta dell'Aglio per un sapore più deciso

## ANTIPASTI

### *Fumè di Salmone*

*servito su letto di insalatina fresca, crostini croccanti e burro salato dello Chef*

*Smoked salmon carpaccio with bread crouton and salt-butter*

*Geräucherte Lachs Carpaccio mit Brot-crouton and Salz-Butter*

17 €

### *\*Parmigiana di Melanzane 2.0*

*con crema al Basilico D.o.p. di Calcagno Pomodoro San Marzano del Sarno D.o.p. e  
Mozzarella di Bufala Campana D.o.p.*

*“parmigiana” aubergine in Olimpia style*

*“Parmigiana” Auberginen nach Olimpia Art*

13 €

### *\*\*Carpaccio di Gamberi Rosa del Golfo*

*Profumato al Lime*

*Pink shrimp Carpaccio with lime flavour*

*Rose Garnelen Carpaccio mit Lime Geschmack*

18 €

## **PRIMI PIATTI**

*\*Tagliolini al Gambero Rosa del Nostro Mare*

*Tagliolini with pink Shrimp from our sea*

*Tagliolini Nudeln mit Rose Garnelen vom unsere Meer*

*19 €*

*\*Spaghetto Trafilato a bronzo alle Vongole Veraci*

*Spaghetti with vongole mussels*

*Spaghetti mit Vongole-Muscheln*

*19 €*

*Ravioli di Magro ed Erbette di Liguria al Burro Aromatizzato*

*Su crema di Prescinseua e Salvia croccante*

*Filled ravioli with vegetables from liguria*

*Gefüllte Ravioli mit Gemüse vom Liguria*

*19 €*

## SECONDI PIATTI

### *\*Trancio di Salmone*

*Accompagnato da insalatina di stagione con Maionese dello Chef aromatizzata all'Arancia*

*Baked salomon piece with spicy mayonnaise*

*Gebackene Lachs mit Gewürze Mayonnaise*

19 €

### *\*\*Granfritto del Golfo*

*Totani, Gamberi, Acciughe, Verdurine in Tempura  
(disponibile Gluten Free)*

*Fried fish mix with vegetables in tempura*

*Gemischte Fisch frittierte mit Gemüse in Tempura*

22 €

### *\*Pescato del giorno alla Ligure*

*al forno con Pinoli, Olive taggiashe, Pomodorini Pachino Servito con verdure al vapore*

*Baked fish of the day in Liguria style with steamed vegetables*

*Gebackene Fisch von den Tag mit gedünstete Gemüse*

23 €

### *Hamburger di Fassona*

*con Pomodori freschi, Insalata verde, Cipolla caramellata*

*Accompagnato da cetriolini e salse su pane morbido al sesamo del nostro forno*

*Fassona beef hamburger in Olimpia style*

*Fassona Rind Hamburger nach Olimpia Art*

16 €

## **I NOSTRI CONTORNI**

### **VERDURE AL VAPORE**

*Verdure fresche del nostro territorio*

*steamed vegetables*

*Gedunstete Gemuse*

### **VERDURE ALLA GRIGLIA**

*Peperoni, zucchine chiare, melanzane*

*grilled vegetables*

*gegrillte Gemüse*

### **INSALATA VERDE - INSALATA MISTA**

*Fresca di stagione*

*mix salad*

*gemischte Salat*

### **PATATINE AL FORNO KM 0**

*con aromi del territorio*

*baked potatoes*

*gebackene Kartoffeln*

6 €

## MENÙ PER I PICCOLI/CHILD MENU/

### KINDER MENU

*Gnocchi al ragù*

*gnocchi with/mit Bolognese sauce*

8 €

*Penne al pomodoro San Marzano d.o.p.*

*penne with/mit tomato sauce*

7 €

*Trofie al Pesto Genovese*

*trofie with/mit genovese sauce*

7 €

*Cotoletta di Pollo con Patatine al Forno*

*wienerschnitzel mit gebackene Kartoffeln*

10 €

*\*Chips*

5 €

*Baby Pizza Margherita*

5.50 €

*\*Tutte i primi possono essere serviti gluten free con la pasta dedicata*