



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



PIATTI FREDDI

Cundiggiun

Mosciame di tonno, pomodoro fresco, acciughe, olive, cipolla, fagiolini

Tuna musch, fresh tomato, anchovies, olives, onion, green beans

Getrocknet Thunfischbauch, frische Tomaten, Sardinen, Oliven, Zwiebel und Gruner Bohnen

10 €

Pokè

Riso, salmone marinato dallo chef, edamame, avocado, alghe

Rice, salmon marinated by the chef, edamame, avocado, seaweed

Reis, marinierte Lachs nach Chef Art, Edamame, Avocado, Algen

10 €

Insalatona Olimpia

Uovo, tonno, pomodoro fresco, insalatina, mais (opzionale)

Egg, tuna, fresh tomato, salad, corn (optional)

Eier, Thunfisch, frische Tomaten, Grüner Salat, Mais Korn

10 €

PIATTI FREDDI

Caprese

Mozzarella, pomodoro e basilico

Mozzarella, tomato and basil
Mozzarella, Tomaten, Basilikum

8,50 €

Carpaccio di melone con prosciutto crudo DOP

Melon carpaccio with raw ham
Melone Carpaccio mit Rohe Schinken

10 €

Bresaola su letto di rucola con scaglie di grana

Bresaola on a bed of rocket with parmesan flakes
Rind Bresaola mit Rukola und Parmesan Kase Blätter

11 €

Cous Cous di verdure

Cous cous with Vegetables

Cous Cous mit Gemuse

10 €

ANTIPASTI

**Insalata di seppie*

Cuttlefish salad

sedano carote noci olio al prezzemolo e limone

celery carrots walnuts parsley oil and lemon

Tintenfisch Salat mit Walnüsse, Petersilie Öl und Zitrone

11 €

Tris di montanarine

guarnitura Margherita, Napoli, e a sorpresa dello chef

9 €

COZZERIA

COZZE ALLA MARINARA

MUSSELS MARINARA/ VENUSMUSCHELN MARINARA

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

9 €

COZZE ALL'IMPEPATA BIANCA

WHITE PEPPERED MUSSELS/ VENUSMUSCHELN MIT PFEFFER GESCHMACK

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

9 €

COZZE ALL'IMPEPATA ROSSA

RED PEPPERED MUSSELS/ VENUSMUSCHELN MIT TOMATEN UND PFEIFFER GESCHMACK

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

9 €

PRIMI PIATTI

Spaghetti al Pomodoro San Marzano DOP

Spaghetti with Tomato San Marzano DOP

Spaghetti pasta mit Tomaten Sauce

9 €

Tagliolini Freschi e Ragù dello Chef

Homemade tagliolini with chef's ragù

Hausgemachte Tagliolini mit Bolognese Sauce

10 €

Trofie al Pesto Genovese dello Chef

con Basilico "Calcagno"

Trofie with Genoese Pesto by the Chef with Basil "Calcagno"

Trofie Pasta mit Genovese Sauce

10 €

Gnocco alla Norma

Dumplings in Norma style/Knodeln nach Norma Art

9 €

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle Cozze
Spaghetti with mussels/Spaghetti mit Venusmuscheln

10,00 €

Calamarata ai Frutti di Mare
Calamarata with seafood/Calamarata mit Meer-fruchte

11 €

SECONDI PIATTI

Milanese di Pollo con Patate al forno o Chips

*Chicken Milanese with Baked Potatoes or Chips
Wienerschnitzel mit Gebackene Kartoffeln oder French Fries*

€ 11

Frittura di Calamaretti con verdure a julienne

*Fried baby squid with julienne vegetables
Frittierte Tintenfisch mit Julienne-Gemüse*

12 €

*Filetto di Orata alla Ligure con Oliva Taggiasca
e Patate al forno*

*Ligurian style sea bream fillet with Taggiasca olive and Baked potatoes
Ligurisch Goldbrasse Filet mit "taggiasche" Oliven und Gebackene Kartoffeln*

12 €

Frittura di acciughe

*Fried anchovies
Frittierte Sardinien*

10 €

Patate al forno Km 0

*Baked potatoes Km 0
Gebackene Kartoffeln Km 0*

5 €

Chips 5 €

MENÙ PER I PICCOLI/CHILD MENU/KINDER MENU

A scelta

Riso-Penne-Spaghetti-Gnocchi

Al Burro € 6

with butter/mit Butter

Al pomodoro San Marzano DOP € 7

with tomato sauce/ mit Tomaten Sauce

Al Ragù dello Chef € 8

with/mit Bolognese Sauce

Al Pesto Genovese con Basilico "Calcagno" € 8

with/mit Genovese sauce

Milanese di pollo con Chips € 9

Wienerschnitzel mit Chips

Chips € 4

FRUTTA & DESSERT

Affogato al caffè con granella di nocciole

ice-cream with coffee and hazelnut/Eis mit Kaffee und Haselnusse

€ 7

Affogato al ginseng con amaretto

*ice-cream with ginseng and amaretto liquor/Eis mit Ginseng und
amaretto-Likor*

€ 7

Affogato con spadellata ai frutti di bosco

ice-cream with wildfruits/Eis mit Waldfruchte

€ 7

Tiramisu'

€ 7

Macedonia di frutta fresca

al naturale - al limone - con gelato - con yogurt

fruits salat/Obst salat

€ 7

Cestino di ananas

al naturale - al limone

€ 7