

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.



La carne è di origine piemontese



Basilico DOP Azienda Agricola Calcagno

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

* Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti



Frutta



Frutta a gusci



Verdura



Peperoncino



Grano



Molluschi



Crostacei



Uova



Latticini



Pesce

**LA DIREZIONE CONSIGLIA DI COMUNICARE ALLO
STAFF EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE
THE MANAGEMENT RECOMMENDS INFORMING
THE STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES**

Su richiesta i piatti potranno essere adattati in versione senza Glutine

Upon request the dishes can be adapted into a Gluten-free version



* *Cozzeria dello Chef*



MUSSELS-MUSCHELN-MOULES

Souté di cozze, vongole e mazzancolle

€ 18

cozze, vongole, mazzancolle, vino bianco, pomodoro fresco, aglio, prezzemolo fresco e aromi

Impepata di cozze

€ 14

cozze, prezzemolo fresco, sfumata di vino bianco e pepe nero

Cozze alla Tarantina

€ 14

cozze, polpa di pomodoro, peperoncino calabrese, sfumata di vino bianco, pepe nero e prezzemolo fresco

Cozze alla marinara

€ 14

cozze, aglio, prezzemolo fresco, olio evo, agrumi ed erbe

* Cozze alla Diavola

€ 14

cozze, fumetto di pesce, limone, prezzemolo fresco, peperoncino, pepe nero

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



Su richiesta i piatti potranno essere adattati in versione senza Glutine

Upon request the dishes can be adapted into a Gluten-free version

Antipasti

- * **Salmone marinato agli agrumi**   
€ 20

Marinated salmon with citrus fruits
Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten
Saumon mariné aux agrumes

- * **Polpo e patate con pomodorini, olive Taggiasche e pinoli**    
€ 20

Octopus and potatoes with cherry tomatoes, Taggiasca olives and pine nuts
Oktopus und Kartoffeln mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Pinienkernen
Poulpe et pommes de terre avec tomates cerises, olives Taggiasca et pignons

- Vitello tonnato su insalatina con fiore di capperi e la sua salsa**     
€ 18

Cold Veal with salad, caper flower and tuna sauce
Kalte Kalb mit Kaper Blumen und unsere Soße
Veau froid avec thon sauce

Su richiesta i piatti potranno essere adattati in versione senza Glutine

Upon request the dishes can be adapted into a Gluten-free version



Primi piatti



* Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci

€ 22

Bronze drawn spaghetti with clams
Bronze gezogene Spaghetti Nudeln mit Venusmuscheln
Spaghetti dessines en bronze avec des palourdes

* Ravioli di pesce su crema di zucchini, pomodorini pachino e mazzancolle

€ 22

Fish ravioli on cream of zucchini, cherry tomatoes and prawns
Fisch-Ravioli auf Zucchini-creme, Kirschtomaten und Garnelen
Raviolis de Poisson sur crème de courgettes et crevette

* Scialatielli ai frutti di mare

€ 23

Scialatielli pasta with sea food
Scialatielli Nudeln mit Meerfruchte
Scialatielli pate avec fruit de mer

Trofie al pesto della casa con patate e fagiolini

€ 18

Trofie pasta in Genoese sauce with green beans and potatoes
Trofie Nudeln Nach Genovese Soße mit grünem Bohnen und Kartoffeln
Trofie au pesto, pomme de terre et haricot verts

Spaghetti alla bolognese

€ 18

Spaghetti with Bolognese sauce
Spaghetti mit Bolognese Soße
Spaghetti avec bolognese sauce



Su richiesta i piatti potranno essere adattati in versione senza Glutine

Upon request the dishes can be adapted into a Gluten-free version

Secondi piatti

* **Filetto di branzino in crosta di zucchine**

€ 24

Sea bass filet in a zucchini mantel
Wolfbarschfilet in einer Zucchini Kruste
Filet de bar en croûte de courgettes



* **Tentacoli di polpo su vellutata di patate**

€ 22

Octopus tentacles on potato creamy soup
Oktopus-Tentakel auf Kartoffelsamt
Tentacules de poulpe sur velours de pommes de terre



* **Frittino di calamaretti con verdure a julienne**

€ 22

Fried squid fish with vegetables-julienne
Frittierte Calamari (Weiße kleine Tintenfisch) mit Gemüse Julienne
Calamars frit avec julienne de légumes



* **Tagliata di Fassona con carciofi**

€ 25

Fassona steak with artichokes
Fassona-Steak mit Artischocken
Steak de fassona aux artichauts



Contorni  

Insalata mista
fresca di stagione
€ 8

Insalata verde
fresca di stagione
€ 6

Patatine fritte
€ 8

Patate novelle al forno km 0
con aromi del territorio
€ 8

Menù per i Piccoli

Gnocchi al ragù di carne
€ 9



Mezze penne al pomodoro
€ 8



Trofiette al Pesto Genovese
€ 9



Milanese di tacchino con patatine fritte
€ 12



Wurstel alla griglia con patatine fritte
€ 10



Dolci 

Pastiera accompagnata
da Passito Lunae   
€ 10

Tiramisù  
€ 8

Macaron accompagnati
da Passito di Lunae    
€ 10

AFFOGATI  
Caffè con granella di amaretto 
Ginseng con granella di nocciole
Cioccolato
Whisky
Frutti di bosco 
€ 8

Macedonia di frutta di stagione 
€ 8

Macedonia di frutta di stagione con gelato  
€ 10



Bevande

Acqua Naturale Panna 0.75l	€ 3.50
Acqua frizzante San Pellegrino 0.75l	€ 3.50
Coca Cola	€ 3.50
Coca zero	€ 3.50
Sprite	€ 3.50
Fanta	€ 3.50
Estathè alla pesca	€ 3.50
Estathè al limone	€ 3.50
Chinotto Lurisia	€ 4.00
Caffè	€ 2.50
Caffè Dek	€ 2.50
Caffè d'orzo	€ 2.50
Ginseng	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.00
Limoncino - Mirto - Liquirizia	€ 4.00
Grappe - Whisky - Rum	€ 6.00
Amari	€ 5.00

Birre

Birra alla spina piccola	€ 4.00
Birra alla spina media	€ 6.00
Beck's 33cl	€ 6.00
Heineken 33cl	€ 6.00
Corona 33cl	€ 6.00
Moretti "La Rossa" 33cl	€ 6.00
Moretti Analcolica 33cl	€ 6.00
La Stronza Gluten Free 33cl	€ 7.50
Maccaia Artigianale Ambrata 33cl	€ 7.50
Maccaia Artigianale Ipa 33cl	€ 7.50
Maccaia Artigianale Furesta 33cl	€ 7.50