

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

Sauté 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 di mare

* **Capesante al gratin in crema di asparagi**

€ 22

Scallops au gratin in asparagus cream
Jakobsmuscheln In Spargelcreme gratinierte
Coquilles Saint-Jacques gratinées à la crème d'asperges



* **Moscardini in guazzetto in crostoni di pane tostato**

€ 22

Baby octopus stew on toasted bread
Gedampfte Kleine Tintenfisch auf geröstetem Brot
Ragoût de bébé poulpe sur pain grillé



* **Salmone marinato agli agrumi**

€ 20

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



* **Bocconcini di baccala croccanti e dorati
accompagnati da salse esotiche**

€ 20

Crispy and golden cod morsels with exotic sauces
Krokantes Frittierte Kabeljau mit exotikfruchte Soße
Morceaux de morue croustillants et dorés accompagnés de sauces exotiques



Su richiesta i piatti potranno essere adattati in versione senza Glutine

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



Antipasti di terra

**Millefoglie di tomino e
melanzane stratificati con pesto**
€ 18



Tomino cheese and aubergine tower with Genovese sauce
Tomino Käse und Auberginen Turm mit Genovese
La tour de tomino fromage et aubergine avec Genovese crème

**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

Primi piatti



- * **Tagliolini freschi agli scampi con sentori di agrumi** € 24



Fresh tagliolini with scampi with hints of citrus fruits
Frische Tagliolini mit Scampi mit einem Hauch von Zitrusfrüchten
Tagliolini frais aux langoustines aux notes d'agrumes

- * * **Scialatielli al profumo di mare, arricchiti
con una selezione di frutti di mare** € 24



Scialatielli with the scent of the sea, enriched with a selection of seafood
*Scialatielli mit dem Duft des Meeres,
angereichert mit einer Auswahl an Meerefrüchten*
Scialatielli au parfum de la mer, enrichi d'une sélection de fruits de mer

- * **Spaghetti trafilati al bronzo alle vongole veraci
accompagnati da salicornia di mare** € 23



Bronze-drawn spaghetti with clams accompanied by sea glasswort
*Aus Bronze gezogene Spaghetti mit Muscheln,
begleitet von Meerglaskraut*
*Spaghettis tréfilés au bronze aux palourdes
accompagnés de salicorne de mer*

- * **Ravioli ripieni di branzino alla mediterranea
con pomodoro fresco e olive Taggiasche** € 22



*Ravioli filled with Mediterranean sea bass with
fresh tomatoes and Taggiasca olives*
*Ravioli gefüllt mit mediterranem Wolfsbarsch
mit frischen Tomaten und Taggiasca-Oliven*
*Raviolis farcis au bar de Méditerranée aux
tomates fraîches et olives Taggiasca*

* **Trofie al nero di seppia con tenero polpo,
olive Taggiasche pinoli tostati
e pomodorino giallo di pachino**



€ 22

*Black trofie with tender octopus, Taggiasca olives,
toasted pine nuts and yellow cherry tomatoes*
*Schwarzer Trofie mit Tintenfisch, Taggiasca-Oliven, gerösteten
Pinienkernen und gelben Kirschtomaten*
*Trofie noir au poulpe tendre, olives Taggiasca,
pignons de pin grillés et tomates cerises jaunes*

**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

* **Orata alla Ligure**

€ 26

Seabass at Ligurian style
Goldbrasse nach Ligurien Art
Dorade de Ligurie



* * **Zuppetta di pesce servita con cestino di pane con varietà di crostacei, molluschi e pesce del giorno**

€ 24

Fish soup served with a bread basket with a variety of crustaceans, molluscs and fish of the day
Fischsuppe serviert mit einem Brotkorb mit verschiedenen Krustentieren, Weichtieren und Fischen des Tages
Soupe de poisson accompagnée d'une corbeille à pain avec une variété de crustacés, mollusques et poissons du jour



* **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



* **Gran Fritto misto Maina**    

Calamari, Gamberi, Acciughe, tentacolo di polpo e verdure

€ 25

Frittierte fisch Mix mit Gemüse

Fish fried mix with vegetables

Mixte frit avec calamars, crevettes, anchois et légumes

* **Fritto 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

**Filetto di fassona servito
con una gustosa riduzione di vino barolo**    

€ 26

Beef filet with Barolo wine sauce

Rind Filet mit Barolo Wein sosse

Bœuf filet avec barolo vin sauce

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

Tortino marmellata e mele You & Me    
€ 16

Tiramisù   
€ 8

Dolce del giorno   
€ 10

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

Fantasia di ananas ai frutti di bosco  
€ 8

Crema al caffè 
€ 6

Sorbetto al limone  
€ 6

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
Ichnusa Cruda 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