

## 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

ATM atmosfera modificata



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

### \* Astice alla Catalana

€ 30

Catalan lobster

Hummer nach katalanischer Art

Homard à la catalane



### Tris di tartare di salmone, tonno e gamberi servite con una riduzione agli agrumi

€ 24

Tris tartare of salmon, tuna and stems served with a citrus reduction

Tris lachs-, thunfisch- und gambri-tartare mit zitrusreduktion

Tris tartare de saumon, thon, et gambes servis avec une reduction aux agrumes



### Salmone marinato agli agrumi

€ 20

Marinated salmon with citrus fruits

Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten

Saumon mariné aux agrumes



### \* Insalatina di seppie accopagnata da finocchio e scaglie di grana

€ 20

Cuttlefish salad with fennel and parmesan cheese

Tintenfischsalat mit Fenchel und Grana

Salade de seiche au fenouil et au parmesan



### \* Tentacolo di Polpo su vellutata di patate

€ 22

Octopus tentacle on potato velvety

Tintenfisch-Tentakel auf Kartoffelcreme

Tentacule de poulpe sur velours de pommes de terre





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

\* Calamaretti saltati con verdure e colori di pachino

€ 22

*Squid with vegetables and pachino tomatoes*

*Sautierte kleine Weisse Tintenfische mit Gemüse und Pachino Tomaten*

*Calamars sautés aux légumes et aux couleurs de pachino*



## Antipasti di terra

Tricolore di verdure

€ 18

*Tricolor of vegetables*

*Drei Farbe aus Gemüse*

*Tricolore de légumes*



Vitello tonnato su insalatina con fiore di cappero 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*



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*



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

- \* **Tagliolini freschi all'Astice con pomodoro pachino**    
**€ 35**

*Fresh tagliolini with lobster with pachino tomato*  
*Frische Nudeln mit Hummer und Pachino-Tomaten*  
*Tagliolini frais au homard avec tomate pachino*

- \* **Ravioloni di capesante al profumo di lime**    
**accompagnati da gambero rosso a crudo**   
**€ 28**

*Scallop ravioli with lime and raw red shrimp*  
*Kammuscheln-Ravioli mit Limetten und rohen roten Garnelen*  
*Ravioli de coquilles Saint-Jacques avec citron vert et aux crevettes rouges crues*

- \* **Risotto alla Pescatora**      
**minimo 2 persone/2 people minimum**  
**€ 25 a persona/per person**

*Risotto with seafood*  
*Risotto mit meeresfrüchten*  
*Risotto aux fruits de mer*

- \* **Pansoti dello Chef Mare e Monti**     
**€ 24**

*Chef's Pansoti sea and mountains*  
*Pansoti-Ravioli des Küchenchefs Meer und Berge*  
*Pansoti du chef mer et montagnes*

- Tagliolini freschi alle vongole veraci**    
**accompagnati da salicornia di mare**  
**€ 23**

*Fresh tagliolini with clams accompanied by sea glasswort*  
*Frische Nudeln mit Muscheln, begleitet von Meeroglaskraut*  
*Tagliolini frais aux palourdes accompagnés de salicorne de mer*



Su richiesta i piatti potranno  
essere adattati in versione  
senza Glutine

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

**\* Trofie nere ai frutti di mare**



**€ 23**

*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

### \* Gran grigliata di mare You & Me

€ 58

*Great double grilled seafood mix*  
*Grosses grillfest mit doppeltem fisch*  
*Grand poisson grillé double*



### \* Grigliata singola

€ 30

*Single grilled seafood mix*  
*Grillfest mit fisch*  
*Poisson grillé*



### Orata alla Ligure

€ 26

*Seabass at Ligurian style*  
*Goldbrasse nach Ligurien Art*  
*Dorade de Ligurie*



### Filetto di salmone in crosta di pistacchio

€ 25

*Salmon fillet in pistachio crust*  
*Lachs Filet mit Pistazien Manteln*  
*Filet de saumon en croûte de pistache*





Su richiesta i piatti potranno essere adattati in versione senza Glutine

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

\* **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*

**Trancio di ricciola all'acqua pazza**    

€ 24

*Slice of amberjack with cherry tomatoes, white wine and lemon*

*Ricciola Fisch mit Kleine Tomaten, Weiss Wein Soße unt Zitrone*

*Tranche de ricciola avec des tomates cerises, du vin blanc et du citron*

**Sushi alla piemontese con filetto di Fassona e riduzione al Barolo**  

€ 26

*Piedmontese sushi with Fassona fillet and Barolo Wine reduction*

*Piemontesisch Rind Filet Sushi mit Barolo Wein Soße*

*Sushi piémontais avec filet de fassona et réduction au barolo*



*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

Panna Cotta accompagnata  
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	€ 2.00
Caffè Dek	€ 2.50
Caffè d'orzo	€ 2.50
Ginseng	€ 2.50
Cappuccino	€ 2.50
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