


LIGHT LUNCH

Carrick Rooftop

Antipasti | Starters

- Polpo croccante, crema affumicata, acciughe di Cetara e pomodoro confit** € 18
Crispy octopus, smoked creamy sauce, Cetara anchovies and tomato confit
(3,4,7,14)
- Emincé di ricciola con cetriolo marinato, sedano e yogurt al lime** € 20
Amberjack emincé with marinated cucumber, celery and lime yogurt
(4,9,12)
- Girello al rosa CBT, maionese di senape, olio al rosmarino** € 16
CBT (cooked at low temperature) rose veal meat, mustard mayonnaise, rosemary oil
(3,10)
- Gambero di Santa Margherita, jus di mela verde, cremoso al passion fruit, olio alla menta** € 27
Santa Margherita shrimp, green apple jus, passion fruit cream sauce, mint oil
(2,7,9)
- Polpettone ligure, patate, fagiolini, maggiorana, crema al parmigiano e gel al limone** € 16
Ligurian meatloaf, potatoes, green beans, marjoram, parmesan cheese cream and lemon gel
(1,3,7)  local

I numeri a fianco le pietanze indicano gli allergeni riportati nella legenda del menu
The numbers next to the dishes indicate the allergens in the menu list.

Primi Piatti | First Courses

Risotto con seppia confit e pesto alle erbe <i>Risotto with confit cuttlefish and herb pesto</i> (2,7)	€ 22
Trofie al pesto, battuto di gamberi viola di Santa Margherita, riduzione di balsamico <i>Trofie pasta with pesto sauce, Santa Margherita purple shrimp batter, balsamic reduction</i> (1,2,7)	€ 25
Pansoto di magro in salsa di noci della tradizione ligure 🌿 local <i>Lean pansoto in traditional walnut sauce as per Ligurian tradition</i> (1,3,7,8)	€ 18
Spaghettone alle vongole veraci <i>Spaghettone pasta with clams</i> (1,4,12,14)	€ 24
Gnocchetti fatti in casa con ragù di calamaro <i>Homemade gnocchetti with squid ragout</i> (1,3,4,7,9,14)	€ 18
Spaghettone, tartare di tonno, melanzana affumicata, pomodori confit <i>Spaghettone pasta, tuna tartare, smoked eggplant, confit tomatoes</i> (1,4)	€ 26

I prodotti utilizzati per la composizione dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti per garantire la salubrità degli alimenti somministrati. Il nostro personale è a vostra disposizione per maggiori informazioni sulle varie portate.

*The products used for the composition of our dishes can be frozen or cook chilled to ensure food safety.
Our staff can provide with further information on the various courses.*

Secondi Piatti | Main Courses

- Zuppa di pesce** crostacei, pesce bianco e calamaro € 30
Fish soup shellfish, white fish and squid
(2,4,14)
- Tonno in crosta di olive, guazzetto di pomodoro CBT, fagiolini e mousse di caprino al basilico** € 27
Olive crusted tuna, CBT tomato stew, green beans and basil goat cheese mousse
(4,7)
- Branzino, patate e tapenade di olive, limone e zafferano** local € 25
Sea bass, potatoes and olive tapenade, lemon and saffron
(4,9)
- Filetto di manzo, scarola brasata, fondo bruno e rosmarino** € 28
Beef tenderloin, braised endive, brown stock and rosemary
- Coniglio ligure CBT ripieno di olive taggiasche e rosmarino con spinaci saltati** local € 25
Ligurian CBT rabbit stuffed with taggiasca olives and rosemary with sautéed spinach
(3,9)
- Fritturina di pesce alla ligure con calamari, gamberi rosa e alici impanate** € 28
Ligurian fish fry with squid, pink shrimp and breaded anchovies
(1,2,4)

Contorni | Side Dishes

Verdure alla griglia <i>Sautéed spinach</i>	€ 8
Spinaci sauté <i>Sautéed spinach</i>	€ 8
Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 7
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 7

I prodotti utilizzati per la composizione dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti per garantire la salubrità degli alimenti somministrati. Il nostro personale è a vostra disposizione per maggiori informazioni sulle varie portate.

*The products used for the composition of our dishes can be frozen or cook chilled to ensure food safety.
Our staff can provide with further information on the various courses.*


Dolci | Desserts

Semifreddo al pistacchio, cremoso allo zafferano, caramello <i>Pistachio parfait, saffron mousse, caramel sauce</i> (3,7,8)	€ 12
Mousse al cioccolato bianco, pepe rosa, lime, gel di ananas candito <i>White chocolate mousse, pink pepper, lime, candied pineapple gel</i> (7)	€ 10
Cheesecake al passion fruit <i>Passion fruit cheesecake</i> (1,7)	€ 10
Gelato limone, frutti di bosco, cioccolato, panera <i>Ice cream lemon, berries, chocolate, coffee semifreddo</i> (7)	€ 8
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced season fruits</i>	€ 8

Coperto € 4 per persona | Panificazione realizzata da noi

Cover charge € 4 per person | Bakery made by us





 **Piatti vegetariani**
Vegetarian dishes

- (1) **Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten
- (2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans and products thereof
- (3) **Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and products thereof
- (4) **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fishes and products thereof
- (5) **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products thereof
- (6) **Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and products thereof
- (7) **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and products thereof (including lactose)
- (8) **Frutta a guscio**
Nuts
- (9) **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products thereof
- (10) **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products thereof
- (11) **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and products thereof
- (12) **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites
- (13) **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupins and products thereof
- (14) **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and products thereof

DINNER

Sailors
RESTAURANT

Salads & Co

Insalata greca insalata, feta, olive, cetriolo, salsa allo yogurt  <i>Greek salad</i> salad, feta, olives, cucumber, yoghurt dressing (7)	€ 16
Caesar salad insalata, pollo, scaglie di Grana, crostini, salsa Caesar <i>Caesar salad</i> salad, chicken, Grana cheese flakes, croutons, Caesar dressing (1,3,7)	€ 17
Insalata mediterranea insalata, tonno in olio d'oliva, pomodorini, olive taggiasche, arancio a vivo <i>Mediterranean salad</i> salad, tuna in olive oil, cherry tomatoes, taggiasca olives, fresh orange (4)	€ 18
Insalata con salmone insalata, salmone marinato in casa all'aneto, avocado, limone, olio DOP <i>Salmon salad</i> salad, home marinated salmon with dill, avocado, lemon, PDO oil (4)	€ 18
Caprese pomodori ramati, mozzarella, olive, basilico  <i>Caprese salad</i> vine tomatoes, mozzarella cheese, olives, basil (7)	€ 14
Club sandwich con patatine fritte <i>Club sandwich with french fries</i> pane tostato, pollo, insalata, pomodori, bacon, uovo all'occhio di bue, maionese <i>toasted bread, chicken, salad, tomatoes, bacon, fried egg, mayonnaise</i> (1,3)	€ 18
Toast integrale al salmone pane integrale, salmone, Philadelphia, avocado <i>Wholegrain toast with salmon</i> wholegrain bread, salmon, Philadelphia cheese, avocado (1,4,7)	€ 18

I numeri a fianco le pietanze indicano gli allergeni riportati nella legenda del menu

The numbers next to the dishes indicate the allergens in the menu list.

Carrick Rooftop

First Courses

Primi Piatti

Trofiette al pesto DOP 🌿 <i>local</i> <i>Trofiette pasta with homemade pesto made with PDO basil</i> (1,7,8)	€ 16
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico 🌿 <i>Spaghetti pasta with fresh tomato and basil</i> (1)	€ 12
Linguine al ragù di calamaro <i>Linguine pasta with squid ragout</i> (1,9,14)	€ 18

I prodotti utilizzati per la composizione dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti per garantire la salubrità degli alimenti somministrati. Il nostro personale è a vostra disposizione per maggiori informazioni sulle varie portate.

*The products used for the composition of our dishes can be frozen or cook chilled to ensure food safety.
Our staff can provide with further information on the various courses.*

Carrick Rooftop

Main Courses

Secondi Piatti

- Branzino con patate e zucchine sauté** € 22
Sea bass with potatoes and sautéed zucchini
(4)
- Filetto di manzo gratinato alla senape con patate** € 26
Beef tenderloin gratin with mustard and potatoes
(10)
- Hamburger di manzo, bacon e bufala con patatine fritte** € 18
carne di manzo, insalata, pomodori, bacon, mozzarella di bufala
Beef, bacon and buffalo cheese burger with french fries
beef, salad, tomatoes, bacon, buffalo mozzarella cheese
(1,7,11)

Carrick Rooftop

Desserts


Semifreddo al pistacchio, cremoso allo zafferano, caramello <i>Pistachio parfait, saffron mousse, caramel sauce</i> (7)	€ 12
Mousse al cioccolato bianco, pepe rosa, lime, gel di ananas candito <i>White chocolate mousse, pink pepper, lime, candied pineapple gel</i> (1,3,7)	€ 10
Cheesecake al passion fruit <i>Passion fruit cheesecake</i> (1,7)	€ 12
Gelato limone, frutti di bosco, cioccolato, panera <i>Ice cream lemon, berries, chocolate, coffee semifreddo</i> (3,7)	€ 8
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced season fruits</i>	€ 8

Coperto € 3 per persona | Cover charge € 3 per person

I prodotti utilizzati per la composizione dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti per garantire la salubrità degli alimenti somministrati. Il nostro personale è a vostra disposizione per maggiori informazioni sulle varie portate.

*The products used for the composition of our dishes can be frozen or cook chilled to ensure food safety.
Our staff can provide with further information on the various courses.*

Carrick Rooftop

 **Piatti vegetariani**
Vegetarian dishes

- (1) **Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten
- (2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans and products thereof
- (3) **Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and products thereof
- (4) **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fishes and products thereof
- (5) **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products thereof
- (6) **Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and products thereof
- (7) **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and products thereof (including lactose)
- (8) **Frutta a guscio**
Nuts
- (9) **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products thereof
- (10) **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products thereof
- (11) **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and products thereof
- (12) **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites
- (13) **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupins and products thereof
- (14) **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and products thereof

Sailors
RESTAURANT