

POPOFF WINE



SPECIALITÀ
DI NOSTRA PRODUZIONE

Lasagne

Pesto Ligure

Ragù alla Bolognese

Melanzane alla Parmiggiana

Dolci

Pane

TUTTI I PRODOTTI SONO DI PRIMA QUALITÀ

Coperto 2 € a persona • Covered € 2 per person • Couvert 2 € pour personne

• prodotto congelato | ** prodotto abbattuto fresco | *** prodotto fresco

ANTIPASTI mare

Impepata di Cozze*** (5) € 14

Pappered Mussels
Moules Poivrees

Acciughe**croccanti pastellate con mousse di Parmigiano (3,6) € 16

Crispy Anchovies battered with Parmesan mousse
Anchois croustillants pâtés à la mousse de Parmesan

Carpaccio di Tonno***su letto di arancia e lime, insalata e pomodorini (6) € 17

Tuna Carpaccio on a bed of orange and lime, salad and tomato
Carpaccio de Thon sur lit d'orange et lime, salade et tomate

ANTIPASTO MISTO DI PESCE FREDDO € 25

Cocktail di Gamberi**, Gambero crudo**, carpaccio di Tonno***, carpaccio di Spada***,
cipolla, finocchietto, pomodorini (2,4,6)

Prawn cocktail, raw prawn, Tuna carpaccio, Swordfish carpaccio, onion, fennel, cherry tomatoes
Cocktail de Crevettes, Gambas crues, carpaccio de Thon, carpaccio d'Espadon oignon, fenouil, tomate

Gamberoni* Argentini in pasta kataifi su tortino di patate e salsa

Popof al prezzemolo (5pz) (3,4) € 28

Argentinian Prawns in kataifi paste on potato and sauce parsley Popof (5 pieces)
Crevettes argentines en pâte kataifi sur tarte aux pommes de terre et sauce Popof de persil

Astice alla catalana (PER 2 PERS) (4,11) € 30

Catalan Lobster (FOR 2 PERS)
Homard catalan (POUR 2 PERS)

CRUDO mare

TRIS POPOFF € 30

Gamberi di Sanremo** con burrata, pesce Spada*** con Avocado, Tonno*** con mango (2,4,6)

Sanremo Shrimps with burrata, Swordfish with Avocado, Tuna with Mango

Gambas de Sanremo à la burrata, Espadon avec Avocat, Thon avec Mangue

CRUDITÈ DI PESCE per 2 Persone € 50

Ostriche***, Capesante**, Scampi*, Gamberi di Sanremo***, tartare di Tonno***, tartare di Spada** (4,6)

Oysters, Scallops, Scampi, Sanremo Shrimps, Tuna tartare, Swordfish tartare

Huîtres, pétoncles, Scampi, Sambahs de Sanremo, tartare de Thon, tartare d'Espadon

Ostriche*** (min 5 pz) (5) al pz € 3

Oysters / Huîtr

ANTIPASTI terra

Carpaccio di manzo o bresaola, rucola e grana (3) € 16

Beef carpaccio with rocket salad, parmesan

Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan

Battuta di Fassona piemontese con uovo croccante, burrata campana e datterini (2,3) € 20

Fassona meat tartare with crispy egg yolk, burrata and tomatoes

Tartare de boeuf avec jaune croquant, burrata et tomate

Tagliere di salumi e formaggi D.O.P. (3) € 18

Cheese and dop coldcuts / Assiette de charcuterie et fromage D.O.P.

Caprese di burrata (3) € 14

Burrata salad / Salade de burrata

PRIMI PIATTI mare

Tagliolini ai frutti di mare (1,2,4,5,6) € 20

Tagliolini with seafood

Tagliolini aux fruits de mer

Tagliolini al Salmone e lime (1,2,6) € 18

Tagliolini Salmon and lime

Tagliolini au Saumon et citron vert

Spaghetti alle Vongole (1,5) € 18

Spaghetti with Clams

Spaghetti aux Palourdes

Troccoli con Astice (1,2,4) € 28

Troccoli with Lobster

Troccoli avec Homard

Troccoli, aglio, olio, peperoncino, pomodorini e Acciughe fresche (1,2,6) € 22

Troccoli, garlic, oil, chilli, cherry tomatoes and fresh anchovies

Troccoli, ail, huile, piment, tomate et Anchois frais



Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, Gambero di Sanremo e lime (1,4) € 26

Spaghetti, garlic, oil, chilli, Sanremo Shrimp sand lime

Spaghetti, ail, huile, piment, Gambas de Sanremo et lime



Paccheri con Gamberi e zucchine (1,2,4) € 20

Paccheri with purple Shrimp e zucchini

Paccheri avec Crevette e courgettes

Zuppa di pesce (4,5,6) € 20

Fish soup

Soupe de poisson

PRIMI PIATTI terra

Paccheri con pesto di pistacchi, mandorle, pomodori secchi (1,2,3,9) € 18

Paccheri with pistachio pesto, almonds, dried tomatoes

Paccheri avec pesto de pistaches, amandes, tomates séchées

Paccheri con burrata, guanciale di Amatrice e granella di pistacchio (1,2,3,9) € 18

Paccheri, burrata, Amatrice's crispy guanciale, pistachio grain

Paccheri, burrata, guanciale d'Amatrice, grain de pistaches

Troccoli con pesto e burrata (1,2,3,8,14) € 20

Troccoli with ligurian basil pesto and burrata

Troccoli avec pesto de basilic ligurie et burrata

Lasagne (1,2,3) € 16

Trofie o gnocchi al pesto (2,3,8,14) € 16

Trofie or gnocchi with ligurian basil pesto / Trofie ou gnocchis au pesto de basilic ligurie

Tagliatelle ragù bolognese o pomodoro fresco (1,2) € 16

Tagliatelle with bolognese meat sauce or fresh tomato / Tagliatelle a la bolognaise ou tomate fraîche

Tagliatelle funghi Porcini (1,2) € 18

Tagliatelle with mushrooms / Tagliatelle et Cèpes

Ravioli di carne con funghi e salsiccia (1,2) € 18

Meat ravioli with sausages and mushrooms

Ravioli de viande avec saucisse et champignons

Penne all'arrabbiata (1) € 14

Penne all'arrabbiata (spicy) / Penne all'arrabbiata (épicé)



Spaghetti alla carbonara (1,2,3) € 16

Spaghetti bacon and egg - Spaghetti bacon et œuf

Gnocchi ai 4 formaggi (1,3) € 16

Gnocchi with 4 cheeses - Gnocchis aux 4 fromages

SECONDI PIATTI mare

con contorno

Gamberoni* alla griglia con verdure grigliate (5pz) (4) € 30

Grilled Purple Shrimps with grilled vegetables (5 pieces)

Gambas a la plancha avec legumes grillè

Tataky di Tonno*** rosso in crosta di sesamo nero e bianco
soia e maionese alle erbe (2,3,6,10) € 20

Red Tuna tataky with sesame, soya and herbal mayonaise

Tataky de Thon rouge avec sesame, soya et mayonnaise aux herbes

Salmone*** alla griglia con verdure grigliate (6) € 24

Grilled Salmon with grilled vegetables (5 pieces)

Saumon a la plancha avec legumes grillè

Spada** alla griglia con verdure grigliate (6) € 24

Grilled Wordfish with grilled vegetables (5 pieces)

Espadon a la plancha avec legumes grillè

Frittura mista di pesce e verdure (1,4,6) € 20

Mixed fish frying with vegetables / Friture mixte de poissons et légumes

Grigliata mista di pesce con verdure grigliate (PER 2 PERS.) (4,6) € 45

(2 pz Spada / 2 pz Salmone / 2 Gamberi / 2 Scampi / Calamari)

Mixed grilled fish with grilled vegetables (FOR 2 PERS)

Mélange de poissons grillè avec legumes grillè (POUR 2 PERS)

Calamari** alla griglia su crema di patate, insalata e pomodori (3,6) € 18

Grilled squid with potatoes cream, salad and tomatoes

Calmar grillè avec creme de pommes de terre, salade et tomates

Branzino** con tortino di patate (3,6) € 24

Sea Bass fillet with potato / Filet de Loup de Mer avec pomme de terre

Tonno*** scottato al sesamo, insalata e pomodori (6,10) € 26

Tuna seared with sesame, salad and tomatoes

Thon poêlé au sésame, salade et tomates

SECONDI PIATTI terra

con contorno

Filetto*** al Gorgonzola o al pepe verde o alla senape o funghi (2,3,12) € 28

Fillet with Gorgonzola or green pepper or mustard or mushrooms

Filet au Gorgonzola ou poivron vert ou moutard ou champignons

Filetto*** alla griglia con patatine € 26

Grilled fillet with chips

Filet grillé avec frites

Entrecote*** Argentina con patatine € 20

Entrecote Argentina with chips

Entrecôte Argentine avec frites

Tagliata*** con rucola, grana, pomodorini e patatine € 22

Tagliata with rocket, parmesan, cherry tomatoes and chips

Tagliata avec roquette, parmesan, tomates cerises et frites

Parmigiana (3) € 16

Eggplant Parmigiana

Aubergine Parmigiana

Milanese** con patatine (1,2) € 16

Milanese** con pasta (1,2) € 18

MENU BAMBINO

Nuggets di pollo** con patatine € 10

Pasta al Pomodoro € 10

CONTORNI

Patate al forno	€ 6
Patatine fritte**	€ 6
Verdure alla griglia***	€ 8
Insalata mista	€ 7
Insalatona estiva	€ 14

DOLCI

Tiramisù (2,3)	€ 6
Panna cotta (frutti di bosco, cioccolato, caramello) (3)	€ 6
Mousse di cheesecake al pistacchio (3)	€ 6

In assenza del prodotto fresco, tale può essere variato con un prodotto surgelato o secondo stagione

ALLERGENI



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Sono esclusi gli sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio; le maltodestrine a base di grano; gli sciroppi di glucosio a base di orzo e i cereali utilizzati per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'accol etilico di origine agricola.



2. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Prodotti che possono contenere uova anche in tracce.



3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

In questo punto sono inclusi il lattosio ma non il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati di alcolici nè il latticolo.



4. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Tutti i prodotti che possono contenere crostacei anche in tracce.



5. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Tutti i prodotti che possono contenere molluschi anche in tracce.



6. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Ad eccezione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



7. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Tuttavia non vi è obbligo di segnalare la presenza di olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; o estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



8. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Tutti i prodotti che possono contenere arachidi o posso contenere anche tracce di arachidi.



9. FRUTTA A GUSCIO

Vale a dire; mandorle, nocciole, noci, noci agaciù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macademia o noci del Queen-land e i loro prodotti.



10. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

Tutti quei prodotti che contengono o possono contenere sesamo e semi di sesamo anche in tracce.



11. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Tutti quei prodotti che contengono o possono contenere sedano anche in tracce.



12. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

Tutti i prodotti che contengono senape anche in tracce.



13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



14. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

Tutti i prodotti che possono contenere lupini anche in tracce.

COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI INTOLLERANZE

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE

VEUILLEZ SIGNALER AU PERSONNEL TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE ÉVENTUELLE