

## ANTIPASTI & INSALATE

### PICCOLA SELEZIONE DI CRUDO — 32€<sup>2,4,14</sup>

### TARTARE DI TONNO — 21€

Pomodori secchi, capperi<sup>1,4</sup>

### INSALATA INVERNALE — 16€

Radicchio, rucola, finocchio, carciofo, cavolfiore, mandarino, pecorino, vinaigrette alla senape<sup>V,7,8,10,12</sup>

### INSALATA THE HOX — 15€

Misticanza, mozzarella di bufala, carota, finocchi, olive, pomodoro Datterino, condimento alla senape<sup>V,10,12</sup>

### CAVOLIORE GRATINATO — 15€

Pesto di rucola, burro nocciola, paprika<sup>V,7,8</sup>

### ZUPPA DI LEGUMI — 18€

Farro e calamari scottati<sup>1,4</sup>

### SAUTÈ DI COZZE — 15€

Erbe di finocchietto, pane grigliato<sup>1,12,14</sup>

### CARPACCIO DI MANZETTA SCOTTATO — 22€

Funghi cardoncelli, cipolla bruciata, semi di girasole, tartufo bianchetto<sup>7,8</sup>

## CONTORNI

### SPINACI SALTATI<sup>VG</sup> — 6€

### PATATINE FRITTE<sup>V</sup> — 6€

### PATATE ARROSTO AL ROSMARINO<sup>V</sup> — 6€

### INSALATINA DI RUCOLA — 6€

Pomodori confit, pinoli<sup>VG,8</sup>

## SECONDI

### CAVOLO CAPPUCCIO CBT — 19€

Mayo pomodori secchi, capperi, uva sultanina, anacardi<sup>VG,1,5,6,8</sup>

### BURGER DI PESCE — 20€

Pane burger Wild Buns, tonno scottato, salsa green goddess, cipolla di Tropea, finocchietto<sup>1,3,7,4</sup>  
*Servito con patatine fritte*

### CHICKEN PAILLARD — 21€

250g

### ENTRECOTE DI MANZO — 31€

*Servito con rucola e pomodorini confit*

### FILETTO DI ORATA — 23€

*Servito con rucola e pomodorini confit<sup>4</sup>*

### DIAFRAMMA QUINTO QUARTO — 26€

*Servito con rucola e pomodorini confit*

### BURGER VEGANO — 17€

Sedano rapa, funghi cardoncelli, salsa verde, nocciole<sup>1,8</sup>  
*Servito con patatine fritte*

## PASTA

### TROFIE — 18€

Pesto di basilico Ligure<sup>V,1,3,7,8</sup>  
(tempo di cottura 15 minuti)

### SPAGHETTI ALL'UOVO — 17€

Salsa ai tre pomodori, basilico, parmigiano<sup>V,1,3,7</sup>

### LINGUINE MANCINI ALLA PESCATORA — 22€

Vongole, gamberi rosa, calamari, seppie<sup>1,2,3,4,7,8,12,14</sup>

### PAPPARDELLE — 20€

Ragù di cinghiale, ginepro<sup>1,3,7,12</sup>

### GNUDI DI RICOTTA — 20€

Spinaci, tartufo bianchetto, burro e salvia<sup>1,3,7</sup>

### SPAGHETTI MANCINI — 20€

Genovese di tonno<sup>1,2,4</sup>

Coperto, pane e olio 3€ a persona. Facciamo del nostro meglio per servire piatti preparati con ingredienti di stagione e, quando possibile, di origine locale.

Tutti i prodotti ittici sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento termico in conformità alla normativa vigente.

Per qualsiasi informazione aggiuntiva sugli allergeni, non esitate a chiedere al nostro cortese staff. V=Vegetariana VG=Vegana 1-Glutine, 2-Crostacei, 3-Uova,

4-Pesce, 5-Arachidi, 6-Soia, 7-Latticini, 8-Frutta a Guscio, 9-Sedano, 10-Senape, 11-Sesamo, 12-Anidride Solforosa, 13-Lupini, 14-Molluschi

## STARTERS & SALADS

**SMALL SELECTION OF CRUDO — 32€** <sup>2,4,14</sup>

**TUNA TARTARE — 21€**

Sun-dried tomato, caper <sup>1,4</sup>

**WINTER SALAD — 16€**

Artichoke, fennel, radicchio, rocket, pecorino cheese, mandarin, mustard dressing <sup>V,7,8,10,12</sup>

**INSALATA THE HOX — 15€**

Mixed leaves, buffalo mozzarella, carrot, fennel, olives, beans, Datterino tomato, mustard dressing <sup>V,10,12</sup>

**GRATINATED CAULIFLOWER — 15€**

Rocket pesto, brown butter, paprika <sup>V,7,8</sup>

**LEGUME SOUP — 18€**

Spelt and seared squid <sup>1,4</sup>

**SAUTÉED MUSSELS — 15€**

Fennel herb, grilled bread <sup>1,12,14</sup>

**LIGHTLY SEARED BEEF CARPACCIO — 22€**

Cardoncelli mushrooms, burnt onion, sunflower seeds, bianchetto truffle <sup>7,8</sup>

## SIDES



**SAUTÉED SPINACH <sup>VG</sup> — 6€**

**FRENCH FRIES <sup>V</sup> — 6€**

**ROASTED ROSEMARY POTATOES <sup>V</sup> — 6€**

**ROCKET SALAD — 6€**

Tomato confit, pine nut <sup>VG,8,12</sup>

## SECOND COURSES

**SLOW-COOKED SAVOY CABBAGE — 19€**

Smoked potato, green sauce, hazelnut <sup>VG,8</sup>

**TUNA BUN— 20€**

Wild Buns burger bread, seared tuna, green goddess sauce, Tropea onion, fennel <sup>1,3,7,4</sup>

*Served with french fries*

**CHICKEN PAILLARD — 21€**

250g

**SIRLOIN STEAK — 31€**

*Served with rocket and tomato confit*

**SEA BREAM FILLET — 23€**

*Served with rocket and tomato confit<sup>4</sup>*

**SKIRT STEAK — 26€**

*Served with rocket and tomato confit*

**VEGAN BURGER — 17€**

Celeriac, king oyster mushroom, salsa verde, hazelnuts <sup>1,8</sup>

*Served with french fries*

## PASTA

**TROFIE — 18€**

Ligurian basil pesto <sup>V,1,3,7,8</sup>  
(cooking time 15 minutes)

**HOME MADE SPAGHETTI — 17€**

Three tomato sauce, basil, parmesan <sup>V,1,3,7</sup>

**LINGUINE MANCINI ALLA PESCATORA — 22€**

Clams, pink prawn, squid, cuttlefish <sup>1,2,3,4,7,8,12,14</sup>

**PAPPARDELLE — 20€**

Wild boar ragù, juniper <sup>1,3,7,12</sup>

**RICOTTA AND SPINACH GNUDI — 20€**

Bianchetto truffle, butter and sage <sup>1,3,7</sup>

**SPAGHETTI MANCINI — 20€**

Tuna ragout "Genovese" <sup>1,2,4</sup>

A cover charge of 3€ / per person will be applied to all tables. We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible.

All seafood products have been blast frozen in compliance with current regulations.

For any additional info on allergens please ask one of our friendly team. V=Vegetarian VG=Vegan 1-Gluten, 2- Crustacean, 3-Eggs, 4-Fish, 5-Peanut, 6-Soy,

7-Dairy, 8- Nuts, 9-Celery, 10-Mustard, 11-Sesame, 12-Sulphites, 13-Lupin, 14-Molluscs