

La Farinata

<i>Classica</i>	6
<i>Pesto Genovese</i>	7
<i>Acciughe nostrane e pesto</i>	8
<i>Salsiccia e Stracciatella di burrata</i>	9
<i>Gorgonzola e Cipolle caramellate</i>	9

Le Zuppe

<i>Minestrone di Verdura alla Genovese</i>	10
<i>Pasta e fagioli con crostone di pane al grana Padano</i>	11

Le Verdure

<i>Le patate croccanti al forno con aromi</i>	5
<i>Le verdure di stagione saltate in padella</i>	6

Coperto 2

In caso di intolleranze e allergie, Vi preghiamo di informare il personale

**In mancanza di prodotto fresco ,alcuni prodotti ittici potrebbero essere acquistati surgelati all'origine mantenendo sempre criteri di prima qualità.*

Alcuni prodotti ittici acquistati freschi potrebbero subire l'abbattimento di temperatura preventivo per questioni igienico-sanitarie in base alle leggi vigenti

Menù digitale



Antipasti

<i>Carpaccio di gamberi viola di Imperia con cubetti di mela e maionese al passion fruit</i>	18
<i>Polpo* in crosta di farina di polenta su crema di patate e cipolle caramellate</i>	14
<i>Acciughe nostrane gratinate con patate viola, pane aromatico e salsa verde</i>	12
<i>Flan di zucca e semi di Chia con crema di toma Brigasca e noci</i>	13

Primi

<i>Mezzi Paccheri saltati con pescatrice, zucchine e zafferano</i>	16
<i>Ravioli ripieni di cappelletti e gamberi* al beurre blanc, nocciole e maggiorana</i>	15
<i>Risotto al limone, stracciatella di burrata e bottarga</i>	14
<i>Maltagliati di farina di castagne al ragù vegetariano con scaglie di ricotta salata</i>	13

Secondi

<i>Ombrina al cartoccio alla ligure con olive, patate, pinoli e pomodorini confitte</i>	20
<i>Spadellata piccante* con code di gambero, totani, polpo, cozze e pomodoro</i>	20
<i>Buridda di seppie* con patate, bietoline dell'orto</i>	16
<i>Falso filetto di manzo al rosmarino con funghi porcini e pepe affumicato</i>	20

La Pasta secca

A scelta tra

Penne o Spaghetti di Gragnano DOP pastificio Di Martino, grano italiano presidio Slow Food

Pasta gluten free di mais e quinoa

Con Vongole Arselle 13

Pane, acciughe, pinoli e peperoncino 11

La "Sbagliata" (nocciole, acciughe, pinoli e peperoncino) 12

Mediterranea (pomodoro fresco, olive, basilico e pinoli) 10

Carbonara (con guanciale toscano al pepe) 11

E ancora

Trofie alla genovese con pesto, patate e fagiolini 12

Gnocchetti di patate al pomodoro e basilico 10

Pansotti di magro in salsa noci 11

Lasagne al ragù 11

Le bevande

Acqua minerale naturale e frizzante di "Calizzano" 700 ml 2

Coca cola, Chinotto, Aranciata, Gazzosa Lurisia, Bottiglia vetro 4

Birra Ichinusa e Menabrea bottiglia 33cl 4

Birra Folk (artigianale ligure) bottiglia 33cl 7

Birra "A Russa" (artigianale ligure) bottiglia 33cl 7

Birrificio Artigianale San Quirico della Val d'Orcia

"Giulitta" Birra doppio Malto Ambrata 6% vol 38cl 9

"Iris" Birra chiara 4,5% vol 38cl 8

"Margherita" Birra Doppio Malto Chiara 6% vol 38cl 9

Le foto esposte sono scatti unici del fotografo

Carlo Gesso