

## **La Farinata**

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

## **Le Zuppe**

<i>Minestrone di Verdura alla Genovese</i>	10
<i>Crema di fave con totanetti scottati e crostini</i>	12

## **Le Verdure**

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

*Coperto 2*

**Menù digitale**



*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*

## **Antipasti**

<i>Acciughe del mediterraneo gratinate con patate viola, pane aromatico e salsa verde</i>	12
<i>Insalatina di seppie* scottate con fagiolini, piccadilly e scaglie di ricotta salata</i>	15
<i>Brandacujun di baccalà nordico con zeste di limone e polvere di pistacchio</i>	14
<i>Flan di zucchine con fondutina di Grana Padano e mandorle tostate</i>	13

## **Primi**

<i>Tagliolini all'uovo con ragù di calamaretti* asparagi e guanciaie</i>	16
<i>Ravioloni* ripieni di cernia con pomodoro fresco, olive e basilico</i>	15
<i>Paccheri di Gragnano con vongole arselles, bottarga e peperoncino</i>	16
<i>Gnocchi melanzane e ricotta gratinati con crema di pomodoro e pesto</i>	14

## **Secondi**

<i>Ombrina al cartoccio con erbe aromatiche e verdure di stagione</i>	20
<i>Spadellata piccante* con code di gambero, totani, polpo, cozze e pomodoro</i>	20
<i>Carrè di agnello in crosta di pane alle erbe aromatiche con burro al pepe affumicato</i>	25
<i>Falso filetto di manzo al rosmarino con cipolle caramellate, patate e Grana Padano</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 Arselles 14

Pane, acciughe, pinoli e peperoncino 11

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

Mediterranea (pomodoro fresco, olive, basilico e pinoli) 11

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 11

Pansotti di magro in salsa noci 12

Lasagne al ragù 12

## **Le bevande**

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

Coca cola, Chinotto , Aranciata, Gazzosa 4

Birra Ichinusa e Menabrea 33cl 4

## **Birra Azienda Agricola Naturalmente Scola di Castelbianco**

Hoppy Lager gluten free 4,5% vol 33cl 8

Italian Amber IPA 4,5% vol 33cl 8

## **Birrificio Artigianale San Quirico della Val d'Orcia**

Giulitta (doppio Malto Ambrata) 6% vol 38cl 9

Iris ( chiara ) 4,5% vol 38cl 8

Margherita (Doppio Malto Chiara) 6% vol 38cl 9

***Le foto esposte sono scatti unici del fotografo  
Carlo Gesso***