

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>Polpo* rosolato con panissa, pomodorini semi-dry e zucchine</i>	16
<i>Brandacujun di baccalà nordico con olive taggiasche e crostini di pane</i>	14
<i>Flan di carciofi con crema di Grana Padano e mandorle tostate</i>	13

Primi

<i>Tagliolini all'uovo con pomodoro fresco, gamberi* e asparagi</i>	16
<i>Ravioloni* ripieni di cernia con burro, limone e pistacchio</i>	16
<i>Paccheri di Gragnano con vongole arselles, bottarga e peperoncino</i>	16
<i>Gnocchetti di boragine con fonduta di pecorino e fave</i>	13

Secondi

<i>Ombrina al cartoccio con erbe aromatiche e verdure di stagione</i>	20
<i>Buridda di seppie* con patate e bietoline</i>	16
<i>Spadellata piccante* con code di gambero, totani, polpo, cozze e pomodoro</i>	20
<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 Arselle 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 Lurisia, 4

Birra Ichinusa e Menabrea 33cl 4

Birra Folk (artigianale ligure) 33cl 7

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

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***