



I nostri piatti sono realizzati solo con prodotti locali provenienti da aziende agricole del territorio.

Menu' degustazione

5 portate

45 €

Le chef vi accompagneranno in un percorso tra i sapori della Liguria tipica e rivisitata.

La formula "menu degustazione" dev'essere adottata da tutto il tavolo.

CUCINA

Antipasti

Tartare di lampuga, passata di frutti di bosco e sedano a crudo 18

Insalata di mare calda (nostra ricetta anno 1991) 16

Tortino di acciughe, mayogurt artigianale all'aglio 15

Gamberi rosa al vapore, melanzana in piu' consistenze, capperi essiccati e fichi secchi 16

Battuta di vitellone, pecorino stagionato di brigasca, composta di pera e chinotto candito 15

Primi


Spaghetti ,triglie, emulsione di aglio nero di Vessalico 16

Trenette, crema di sedano e taggiasche, sugo di coniglio alla ligure 15

Maccheroni genovesi, crema di trombette, bruss e menta 16 

Ravioli alla ligure mantecati alle erbe locali e ricotta di brigasca 14

Cappellacci neri di pesce, passata a crudo di cuori di bue, gocce di basilico 16

Mandilli (versione pasta secca) al pesto da basilico Pegli I.G.T. alla ligure (patate e fagiolini) 12 

Secondi


Rolls di nasello, crema di trombette, emulsione di taggiasche, acciughe e capperi 20


Spada nostrano, ketchup di peperone, peperone arrostito, chips 20


Coniglio c.b.t. crema del suo fondo, carote al burro artigianale, patate novelle, radicetto croccante, pate' di fegatini 17


Vitellone ,cipolla abbrustolita ,composta di prugna, trombette 19

Dal nostro orto

Vellutata di bietoline ,patate ,porri ,cipolle ,pinoli e ricotta di brigasca 12 

Zucchina ricomposta in piu' consistenze 11 

Insalata d'estate; fagiolini, zucchine, trombette, pomodoro, cipolla, carote, insalatina 10 

Minestrone alla ligure 10 

Degustazione salumi e formaggi artigianali 18

- Testa in cassetta al chinotto, lardo al basilico, coppa, salame artigianale, mortadella artigianale, toma di pecora Brigasca, toma di mucca stagionata, pecorino di brigasca stagionato, lingotto di capra.

L'intero menu'puo' subire variazioni secondo disponibilita'

Questo menu' e' realizzato solo con prodotti locali provenienti da aziende agricole del territorio.

Lista aziende agricole

- Pesce e crostacei: Pescatori locali (da Finale ligure a Varazze)
- Vitellone,maialino,mortadella, prosciutto cotto artigianale: Azienda agricola Pastorino,Pontinvrea (SV)
- Verdure:
Az. Agricola Canepa Chiara, Finale Ligure (SV)
Agriturismo Podere Bricchetto, Rialto (SV)
- Pasta secca: I sapori dell'arca, Toirano(SV)
- Farine: Il mulino di Sassello 1830, Sassello (SV)
- Pasta fresca: Di nostra produzione
- Toma di pecora brigasca:I formaggi del boschetto,Albenga(SV)
- Ricotta, Toma mista, Yogurt, Burro:Il vecchio castagno Tovo S.Giacomo(SV)
- Lardo al Basilico: Chiesa, Finale ligure (SV)
- Testa in cassetta, Salame : Giacobbe, Sassello (SV)
- Caffe: Giovannacci, Finale Ligure (SV)
- Basilico: Az Agricola Damonte Tiziana, Albenga (SV)
- Olio e Olive : Az Agricola Il Cascin, Arzeno d'Oneglia (IM)
- Pecorino: Az. Agr. Leoncini Maria, Pontinvrea (SV)
- Formaggio di Capra : Az. Agr. La Magnolia, Quiliano (SV)
- Coniglio: Az. Agr. Monte Acuto ,Toirano (SV)
- Composte e frutta candita: Fruttanza ,Bardineto (SV)

APERITIVO

Vini al bicchiere

Chiedici cosa abbiamo in mescita oggi

da 5
a 10

Birre

Birrificio Maltus Faber (Genova - Liguria)

- Blonde Belgian Blonde Ale 5,6% 33cl
75cl
- Ambrata Belgian Speciality Ale 7,0% 33cl
75cl
- Bianca Blanche 4,7% 33cl
- Brune Belgian Dubbel 8% 33cl

Cocktail

8

Spritz

Americano

Negroni

Sbagliato

Moscow Mule

Bevande Lurisia

3,5

Chinotto

Gazzosa

Aranciata

Dolci

7

Crumble di biscotto, crema pasticciera, frutti di bosco

Tartelletta di brigasca e pesca

Budino della nonna, crema pasticciera al rosmarino, biscotto al cacao

Meringa, crema chantilly e albicocche di valleggia

Vini da dessert 8

Passito di pigato Biologico Riviera Ligure di Ponente D.O.C.
Azienda Agricola biologica Aimone Giobatta Vio - BioVio

Caffe'

100% arabica

Caffe' Giovannacci, Finale Ligure SV

MOKA 2

Espresso 2

Dek 2

Ginseng 2

Orzo 2

Amari e distillati

Fruttanza, Bardineto SV

Solo alcool + frutta + zucchero

Liquore di: chinotto 5
alloro
caffe'
pesche
liquore dell'entroterra

Zuccherini spiritosi 0,5

Lamponi

Arancia e caffè

Vaniglia e limone

I sapori dell'arca Toirano SV

Olearum, amaro alle foglie di ulivo 5

BioVio, Bastia d'Albenga Sv

Grappa di pigato 5

ALLERGENI

Il nostro menu' cambia spesso percio' se hai allergie o intolleranze, indica al personale quale tra i 14 allergeni devi evitare, ti consiglieremo i piatti che non lo hanno

	FRUTTA A GUSCIO Nuts	GLUTINE Cereals containing Wheat 
	SEDANO Celery	CROSTACEI Crustaceans 
	SENAPE Mustard	UOVA Eggs 
	SEMI DI SESAMO Sesame	PESCI Fish 
	ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	ARACHIDI Peanuts 
	LUPINO Lupin	SOIA Soya 
	MOLLUSCHI Molluscs	LATTE Milk 
