



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

Menu' degustazione

5 portate
40 €

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.

Antipasti

Brioche, bresaola di lampuga, ricotta, emulsione di limone 15

Gamberi rosa al vapore, vellutata di finocchio, arancia caramellata e essiccata 15

Pesce castagna, purea di cavolfiore, melagrana e polvere di cavolo nero 15

Battuta di vitellone, pecorino di Quiliano stagionato, e carciofi di Albenga 12

Primi

Tagliolino all'uovo, ricciola, zucca di Antonella ,caramello 16

Trenette, verza, totanetti, limoncino e chips di cavolo viola 16

Maccheroni genovesi, vellutata di zucca, porri, crumble di pane all'aglio di Vessalico 13

Ravioli di patata di Calizzano, pecorino stagionato di Quiliano, mantecati al burro artigianale e polvere di cavolo nero 14

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

Secondi

Polpo locale cotto a bassa temperatura e grigliato su purea di mela e menta, buccia di mela fritta 22

Cernia scottata e marinata nell'arancia, carciofi di Albenga in due consistenze 23

Filetto di maialino di Pastorino arrostito al rosmarino, crema di biette e ceci al vapore 18

Cinghiale arrosto, crema di castagne e miele, composta di scieurbe 18

Dal nostro orto

Vellutata di zucca (Potimarron), bietoline e taggiasche croccanti, quenelle di ricotta 12

Zuppa di borlotti di Rialto, con crostini all'aglio di Vessalico 11

Insalata d'inverno; cavolo viola, spinacini, cavolfiore, zucca, finocchi, porri, verza. 10

Minestrone alla ligure. 10

Il Tagliere Artigianale

16

- Testa in cassetta al bergamotto, lardo al basilico, coppa, cotto artigianale, salame artigianale, mortadella artigianale
Toma di pecora Brigasca, toma mista (pecora e mucca) stagionata, pecorino di Quiliano stagionato, lingotto di capra, gorgonzola di Quiliano ai tre latti

Il tagliere puo' subire variazioni secondo disponibilita'

Coperto 2

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 e prosciutto cotto artigianale: Azienda agricola Pastorino, Pontinvrea (SV)
- Verdure: Az, agrituristica Monte Acuto, Toirano (SV),
Il nostro orto, Rialto (SV)
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, Bruss: I formaggi del boschetto, Albenga (SV)
- Ricotta, Toma mista, Yogurt, Burro: Il vecchio castagno Tovo S. Giacomo (SV)
- Coniglio, Trota, Uova: Az. Agrituristica Monte Acuto, Toirano (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)

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
- Cippa l'IPA IPA 7% 75cl

Cocktail

8

Spritz

Americano

Negroni

Sbagliato

Moscow Mule

Bevande Lurisia

3,5

Chinotto

Gazzosa

Aranciata

Dolci

Crostatine di farro con mele, crema pasticciera e cannella
6

Tortino al cioccolato fondente con cuore di cioccolato bianco
e zucca 6

Meringa, crema chantilly e arance 6

Vini da dessert

Sciaccheta D.O.C. Cinqueterre 9
(Sassarini, Monterosso al Mare, SP, Liguria)

Pantelleria D.O.C. Passito Liquoroso 6
(Pellegrino, Pantelleria, Marsala, TP Sicilia)

Caffe'

100% arabica
Caffe' Giovannacci, Finale Ligure SV

Espresso 1,5
Moka 2
Deca 1,5
Orzo 2
Ginseng 2

Amari e distillati

Fruttanza, Bardineto SV
Solo alcool + frutta + zucchero
Liquore di kiwi 5
Liquore di prugna
Liquore di pere
Zuccherini spiritosi 0,5
Lamponi
Arancia e caffe

I sapori dell'arca Toirano SV
Olearum, amaro alle foglie di ulivo 5

Puni distilleria (la prima distilleria italiana di whisky)
Puni alba whisky 3 anni ~ botti marsala vergine e islay
whisky (torba~frutta scura~chiodi di garofano) 12

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  |
