



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

Menu' degustazione 5 portate - 50 €

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.

Menu' alla carta

Antipasti

Pescato del giorno

al cannello, crema di melanzana, fico secco, polvere di capperi essiccato 18

Acciughe

ripiene, gelee al limone, peperoni arrostiti 17

Tartare di palamita,

pesca e basilico, Bellini 18

Terrina di "prebuggiun"

cipolle agrodolci

15



Battuta di noce di bovino

di 12 anni, frollato 2 mesi, toma di Brigasca stagionata, radicetto, ristretta di prugna 16

Primi

Raviolini di spada

gocce di basilico, pomodorino a crudo 19

Maccheroni genovesi,

crema di melanzane, ricotta di pecora, pinoli tostiti 17



Ravioli alla ligure

"au tuccu" 15

Gnocchi al caffè

(monorigine Brasile), crudite' di gamberi rossi di Imperia, limone 20

Mandilli al pesto

da basilico Pegli I.G.T. alla ligure (patate e fagiolini) 14



Guancia,

di vitellone, carote arrosto, gel di cetriolo piccante 20

Spada,

cipollotti arrosto, crema di patata, aceto balsamico, yogurt artigianale 24

Ricciola,

crema di zuccina a disco, gelee di limone, polvere di bottarga 25

Cappon magro


antico piatto tradizionale ligure a base di pesce e verdure 20

Coniglio

(tagliata) marinato agli agrumi, verdure di stagione al burro artigianale, maionese di senape, gel di erbe aromatiche 18

Dal nostro orto

Vellutata di trombette, 12

trombette croccanti, ricotta, olive essiccate, gocce di basilico 

Zuccina in piu' consistenze  12

Insalata d' estate: 12 

misticanza, carote, patate novelle, trombette, pomodori, cipolla al forno, crema di trombette (secondo disponibilita giornaliera)

Minestrone 

alla ligure 14

Degustazione salumi e formaggi artigianali

Testa in cassetta al chinotto, coppa, salame artigianale, bresaola artigianale, pecorino di Quiliano, toma di mucca, semistagionato di capra, cremoso di capra , toma di brigasca. (secondo disponibilita')

18

Non si effettuano variazioni sui piatti.

PANE e FOCACCIA sono prodotti da noi giornalmente solo con farine artigianali del MULINO DI SASSELLO 1830.

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,maialino,mortadella, prosciutto cotto artigianale: Azienda agricola Pastorino,Pontinvrea (SV)
- Verdure: Az. Agricola Canepa Chiara, Finale Ligure (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 lIigure (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 6
a 10

Birre

Birrificio Maltus Faber (Genova - Liguria)

33cl 6
75cl 15

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

Cocktail

8

Spritz

Americano

Negroni

Sbagliato

Moscow Mule

Bevande

4

Dolci

Stroscia ligure, composta di pesche, zabaione 8

Tartelletta ricotta di pecora, frutti di bosco 8

Semifreddo albicocca di Valleggia, crumble di biscotto, caramello salato 9

Meringa, crema chantilly e composta di ciliege 8

Caffe'

Vedi carta dedicata

Amari ~ Distillati ~ Liquori

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 fogli 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	
	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	