



MENU

gli antipasti

BRANDACUJUN DELLA TRADIZIONE

classico della cucina ligure, preparato con stoccafisso della migliore qualità, patate ed extravergine taggiasco € 12

QUASI CAPPON MAGRO

insalata di mare con polpo, calamaretti e gamberi del Mar Ligure, freschi, in verde € 12

CARPACCIO DI MANZO PIEMONTE

una versione più fresca del classico vitello tonnato, accompagnato da verdure croccanti € 10

i primi

TAGLIOLINO / SPAGHETTO AL SUGO DI MARE

il classico primo piatto di mare estivo con frutti di mare, crostacei e gamberi del Mar Ligure € 13

LINGUINE ALLE ARSELLE DEL MEDITERRANEO

le "vongole italiane" servite in verde con aglio e prezzemolo, come da tradizione genovese € 13

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA

pasta fatta in casa e ragù in bianco € 10

i secondi

FRITTURA DI MARE

gamberi del Mar Ligure, paranza dal pescato locale (triglietta e acciuga) e calamari € 16

PESCE AL FORNO

pesce fresco deliscato con zucchine trombette, pomodori cuore di bue e olive taggiasche € 14

MAIALINO AL FORNO

con patate soffici e salsa al rosmarino € 14

i dolci

CREMOSO AI LAMPONI

con prescinseua, lamponi e biscotto al sale di Trapani € 5

TOTAL BLACK

tortino al cioccolato, crema al cacao e mirtilli € 6

per accompagnare

- PANE: pane al lievito madre di nostra produzione, preparato con farine italiane (gr 250) € 4
 - OLIO: Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure - TAGGIASCO del frantoio Sant'Agata di Imperia (100 ml) € 3,5
 - ACCIUGHE: filetti acciughe del cantabrico sott'olio € 6 (50 gr)
 - PESTO: pesto fresco di nostra produzione €/etto 3,5
 - PATÈ DI OLIVE: del frantoio Sant'Agata di Imperia € 3 (90 gr)

i vini

Puoi scegliere anche il vino in abbinamento ai piatti! Per te una selezione - già alla giusta temperatura di consumo - di vini della nostra cantina, a un prezzo vantaggioso. Chiedici al momento dell'ordine, ti consiglieremo quelli più adatti.

Ogni giorno nuove proposte in base alla disponibilità dei prodotti freschi.
Chiedici!

istruzioni

PRIMI PIATTI: Porta a temperatura la salsa in una padella capiente, fino a una leggera ebollizione, poi spegni il fuoco. Cuocila pasta fresca al dente in abbondante acqua salata per il tempo indicato. Scola la pasta, uniscila alla salsa, e falla saltare in padella a fiamma vivace fino all'ottenimento della mantecatura. Aggiungi un filo di extravergine prima di servire.

PESCE AL FORNO: il pesce al forno verrà consegnato freddo pronto per la cottura. Dovrai solo accendere il forno e cuocerlo secondo le indicazioni fornite insieme al prodotto.

come ordinare

MODALITÀ: chiamaci o scrivici su Whatsapp al numero +39 339 743 6938

ORARI: ordinare entro le ore 11 per il pranzo e entro le ore 18 per la cena

PAGAMENTO: in loco, al ritiro, con contanti o POS

INDIRIZZO: via Cesare Battisti, 58 - San Bartolomeo al Mare (IM)

