

## *Antipasti*

Flan di zucchine su crema di parmigiano reggiano	€ 8
Tris di battuta al coltello di Fassona gourmet	€12
Acciughe nostrane impanate e fritte	€12
Burrata campana su letto di pesto di Prà	€12
Tagliere di salumi misti Prosciuttificio Ghirardi, Langhirano (PR)	€14
Tortino di polpo e patate con battuta di olive taggiasche	€14
Degustazione di formaggi DOP e confetture	€15
Tartare di tonno con julienne di finocchi	€16

## *I primi*

Trofiette di Recco al pesto	€ 9
Pansoti in salsa di noci	€ 9
Spaghetto alla carbonara con guanciale di Amatrice e spolverata di pecorino	€ 12
Taglierini al ragù di cernia	€14
Spaghetto allo scoglio	€15
Ravioli di pesce al ragù di gambero e avocado	€16

## *I secondi*

Tagliata di manzo con quenelle di patate al rosmarino e pomodorini secchi	€ 16
Finissima di calamari con julienne di zucchine e spolverata di grana	€ 15
Filetto di orata alla Ligure	€ 16
Scottata di tonno in panure di sesamo con capponatina di stagione	€ 18
Fritto misto	€ 16
Filetto al pepe verde	€ 22
Grigliata mista in base al pescato del giorno	€ 25

## *Di contorno*

Insalata verde	€ 2.5
Insalata mista	€ 3.5
Verdure di stagione grigliate	€ 4.5
Patate arrosto	€ 3.5

## La pizzeria



### *... la focaccia al formaggio*

Focaccia al formaggio classica	€ 8
Focaccia al formaggio con Gorgonzola DOP	€ 9
Focaccia al formaggio con crudo DOP	€ 9.5
Pizzata gustosa (pomodoro,crescenza,capperi,origano,olive,acciuغه)	€ 9.5

### *... la nostra pizza senza lievito*

Schiacciata (olio,rosmarino)	€ 3
Marinara (aglio,pomodoro,origano)	€ 4
Margherita (pomodoro,mozzarella)	€ 5
Prosciutto cotto (pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto)	€ 6.5
Wurstel e patatine (pomodoro,mozzarella,wurstel,patatine fritte)	€ 7
Prosciutto crudo (pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo)	€ 7.5
Tonno e cipolla (pomodoro,mozzarella,tonno,cipolla)	€ 7.5
Bufala Campana (pomodoro,mozzarella di Bufala)	€ 7.5
Salame piccante (pomodoro,mozzarella,salame piccante)	€ 7.5
Quattro stagioni (pomodoro,mozzarella,funghi.olive,carciofini,prosciutto cotto)	€ 7.5
Olive capperi acciuغه (pomodoro,mozzarella,olive,capperi,acciuغه)	€ 7.5
Speck della Valtellina (pomodoro,mozzarella,speck della Valtellina)	€ 8

Super Pippo vecchia costa Arzachena (pomodoro,provola,pomodorini secchi,rucola,salame piccante) € 8

Calzone (pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto) € 9

\*Supplemento 1€ per ogni alimento aggiunto



## *Per concludere*

### *... con la frutta*

Ananas semplice € 4

Ananas con gelato € 5

Ananas con liquore € 9

### *... con dolcezza*

Sorbetto al limone € 4

Torta al limone e pinoli € 4

Cantucci e Vin Santo € 6

Rum con degustazione di cioccolato € 10

### *... anche a piccole dosi*

Torta morbida al cioccolato € 5 € 3

Cheesecake alle fragole € 6 € 3.5

Tiramisù Teo's € 6 € 3.5

### *... caffè e liquori*

Caffè € 2

Limoncino € 4

Mirto € 4

Grappe	€ 4
Amari	€ 4



## Bevande

Acqua microfiltrata 0,75L	€ 2
Acqua San Bernardo 0.75L	€ 3
Coca cola - Coca cola zero lattina 330ml	€ 3
Fanta lattina 330ml	€ 3
EstaThè pesca - limone lattina 330ml	€ 3
Sprite lattina 330ml	€ 3
Chinotto 330ml	€ 3
Festivo Portofino 330ml	€ 4

## Le birre

....Alla spina	0.2L	0.4L	1L
Forst chiara	€ 3	€ 5	€ 9
Forst rossa	€ 3.5	€ 5.5	€ 10
Forst chiara non filtrata	€ 3.5	€ 5.5	€ 10

## ....In bottiglia

Corona extra 33	€ 4
Ichnusa non filtrata	€ 4.5
Menabrea 660	€ 5
Coperto	€ 1.5

\*in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelanti o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco

\*\* per qualsiasi informazione su sostanza e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



## La carta dei vini

### Il vino della casa

	¼ L	½ L	1L
Bianco frizzante	€ 3	€ 5	€ 9
Dolcetto Ovada		€ 7	

### I liguri

Vermentino Podere Grecale *bianco* € 20

Vinificato con pigiatura soffice con breve macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata. Dal colore giallo paglierino, profumi minerali con sentori di frutta bianca e richiami agrumati, entrata al palato fresca e sapida, assaggio completato da una struttura elegante e fine.

Pigato Innocenzo Turco *bianco* € 20

Il pigato Turco ha una caratteristica particolare: una grande bevibilità e piacevolezza. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi floreali e note di mineralità. In bocca è secco, sapido, lievemente amarognolo, morbido ed armonico.

Bianchetta Genovese Daniele Parma *bianco* € 18

Vino di colore giallo paglierino, molto trasparente e di gran bevibilità. Un vino molto gradevole che fa della piacevolezza la sua caratteristica principale.

La ricolla bianco Daniele Parma *bianco* € 16

Una fantastica cuvée di Vermentino e Bianchetta. È un vino che prevede l'inizio spontaneo della fermentazione per mantenere inalterate le caratteristiche dei vitigni.

Granaccia rosato Innocenzo Turco *rosato* € 19

Un rosato che deriva da uve Granaccia. Questa versione di rosato, rivela il suo lato più etereo e sapido. Le sensazioni sono quelle di un prodotto palesemente mediterraneo. Ideale accompagnamento a tutti i piatti del territorio.

Rossese riviera Ligure di ponente Cascina Praiè *rosso* € 17

Un perfetto equilibrio di bevibilità e frutto. Un rosso piacevole e territoriale come solo pochi riescono ad essere.

## Rosso La ricolla Toseo *rosso*

€ 17

Il sangiovese che dona la sua nota fruttata e succulenta, abbinato al Ciliegio, che apporta quella nota di freschezza per un connubio eccezionale. Un vino rosso leggero che consigliamo vivamente di servire leggermente fresco. Da goderne



## *I bianchi*

### Cortese "Perplasi" D.o.c. 2017 cantine Facchino *Piemonte*

€ 12

Il profumo caratteristico del vitigno è persistente e si accosta elegantemente a note floreali e fruttate. Il suo sapore fresco e la sua acidità equilibrata lo rendono un perfetto compagno di antipasti leggeri e piatti di pesce.

### Ribolla gialla tenuta Del Morer *Friuli*

€ 18

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo gradevole ed elegantissimo, ricco di sfumature che ricordano i fiori di campo, l'artemisia, il ciliegio, l'albicocca e la mela.

### Sauvignon Livio Felluga *Friuli*

€ 30

Colore giallo paglierino dai riflessi verdi. Il profumo è di grande impatto e personalità; si riconoscono litchi, sambuco, ribes nero, salvia selvatica, asparago, lime, frutto della passione, pepe rosa. Il gusto ha un attacco fresco e fruttato che evolve in una piacevole sapidità e morbidezza.

### Pecorino Colonnara *Marche*

€ 18

Giallo paglierino carico, dal profumo intenso, elegante, con sentori floreali e di frutta matura. Un vino strutturato, sapido, di buon tenore acido e di lunga persistenza.

### Fiano di Manduria Vitti *Puglia*

€ 18

Giallo paglierino tenue con riflessi brillanti, al naso note floreali unite a sentori di frutta esotica fresca. Risulta più succoso e rotondo rispetto al cugino vinificato in Irpinia.

### Gewurztraminer H.Lun *Alto Adige*

€ 20

Un inconfondibile bouquet speziato da sentore di rose e frutta secca. Prelibato in abbinamento a crostacei, saporite preparazioni a base di carne.

### Moscato giallo H.Lun *Alto Adige*

€ 18

Il Moscato giallo è già come uva una delizia. Oltre al sapore speziato si uniscono quelli di agrumi, pesche, melissa e mele al forno. E' un vino aromatico che spesso riesce ad essere una valida alternativa al Traminer grazie alla sua aromaticità meno invasiva.

### Chardonnay Planeta *Sicilia*

€ 39

Giallo dorato, al naso ricco e intenso, caratterizzato da profumi di pesca, mela, crema di vaniglia e nocciola. In bocca è pieno, morbido e cremoso. Ben equilibrato da una certa acidità, spicca per una nota più fresca che lo accompagna fino ad una chiusura impeccabile per pulizia e persistenza.

### Colomba Platino Duca di Salaparuta *Sicilia*

€ 20

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso è intenso dominano note fruttate di carattere e al palato è fresco, armonico e persistente.

### Vermentino di Gallura Funtanaliras *Sardegna*

€ 22

Colore giallo paglierino tenue, dai riflessi verdognoli. Al naso si esprime un bouquet elegante, caratterizzato da bei profumi di mela cotogna, fiori di acacia e un lontano sentore di mandorla amara. Al palato asciutto, morbido dal finale sapido e persistente.

Arneis Blangè Ceretto *Piemonte*

€ 33



## *I rossi*

Barbera del Monferrato D.o.c. 2017 cantine Facchino *Piemonte*

€ 14

Vino di corpo e profumo vinoso e gradevolmente intenso. Gusto vellutato ed asciutto adatto capace di catturare i palati più esigenti.

Rosato " Gaudio" D.o.c cantine Facchino *Piemonte*

€ 12

Leggermente vivace ha un sapore raffinato ed intrigante, con sentori fruttati e giustamente sapido. Il profumo esordisce con note di frutto e continua con sfumature floreali.

Dolcetto D.o.c. 2016 cantine Facchino *Piemonte*

€ 13

Vino dal sapore morbido e di colore rosso intenso. Riserva sentori di frutta secca che precedono un gusto asciutto e sapido.

Pinot nero Castel Sallegg *Alto Adige*

€ 21

Colore rosso rubino,aroma fresco tipico per la varietà,profumo di bacche rosse,ciliegia e spezie. Al palato è molto equilibrato e rotondo con un corpo medio.

Merlot isonzo di Pradis *Friuli*

€ 18

Si presenta di colore rosso rubino intenso,vinoso,con profumo netto di lampone, al palato morbido, piacevole e lungo.

Nebbiolo cascina Chicco *Piemonte*

€ 19

Si presenta con un profumo etereo,composito,elegantissimo; si avverte la viola, la marasca e con l'evoluzione una particolare vena speziata. Ha sapore delicato, piano ed aristocratico.

Barbera d'Asti superiore fratelli Picchio *Piemonte*

€ 17

Qui il frutto è pieno,carico,evoluto,dopo il tempo passato in legno il vino affina un paio di anni in bottiglia.

Negroamaro Alberto Longo *Puglia*

€ 18

Affinamento in acciaio a temperatura controllata favorendo il prolungato contatto bucce-mosto. Caratteristiche principali sono la morbidezza e la rotondità accompagnate da una struttura dotata di una fitta trama di tannini nobili.

Primitivo Alberto Longo *Puglia*

€ 18

Il colore è rosso rubino, intenso con riflessi violacei.Dal profumo violaceo intenso,molto persistente,ricco di frutti di bosco con lievi note speziate. Il sapore è armonico, equilibrato, di buona struttura.

Nero d'avola Plumbago Planeta *Sicilia*

€ 18

Plumbago, dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche.Mostra dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso,gelsomino e tartufo nero.

Chianti poggio su Vinci *Toscana*

€ 16

Il Chianti classico è uno dei più famosi vini italiani. Si produce solo in alcune zone tra Firenze e Siena.

Ripasso della Valpolicella Corte Giara Allegrini *Veneto* € 26

Rosso rubino di ottima intensità, quasi coprente. Sullo sfondo appaiono note speziate, soprattutto il pepe e i chiodi di garofano, seguite da accenni minerali ed una profonda struttura di tabacco.



## *I rossi delle grandi occasioni*

Brunello di Montalcino Frescobaldi *Toscana* € 49

L'esame visivo ci presenta un Brunello dal colore rosso rubino molto deciso. Profumi del sottobosco, con piccoli frutti, more e ribes, ma anche ciliegie.

Amarone della Valpolicella Allegrini *Veneto* € 42

Rosso rubino di ottima intensità, quasi coprente. Sullo sfondo appaiono note speziate, soprattutto il pepe e i chiodi di garofano.

Barolo cascina Ballarin *Piemonte* € 44

All'esame organolettico ha colore rosso rubino di media intensità con riflessi aranciati. Profumo ricco, elegante con note floreali di rosa e di viola.

## *Le bollicine*

Spumante Brut "La Rocca" € 16

Vino secco dal profumo elegante ha un sapore morbido ed equilibrato. Ottimo come aperitivo ma può accompagnare elegantemente tutto il pasto.

Gran Cuvee Colonnara € 18

Delicati sentori floreali di acacia e mimosa, fiori gialli e note fruttate di mandorla e pesca. Secco abbastanza carico di alcool, abbastanza morbido, notevole

Prosecco Valdobbiadene Belcanto € 21

Spumante di particolare struttura, secco, equilibrato e delicatamente profumato. Ideale come aperitivo ma si sposa perfettamente a primi piatti e crudo in genere.

freschezza e delicata sapidità.

Franciacorta Cuvee 7 Lo Sparviere € 28

Ha un sorso fruttato e sapido, capace di essere immediatamente apprezzato.

Trento Doc Cantina D'Isera € 28

La godibilità del prodotto è assicurata dalla ricerca della proporzione tra profumi floreali e delicati gusti lunghi e persistenti; il tutto supportato da una bolla fine.

Franciacorta Cuvee 7 rosato Lo Sparviere € 30

E' interamente prodotto da uve Pinot nero. Il vitigno conferisce a questo Franciacorta corpo, estrosità e vigore particolari.

Franciacorta Docg Alma Gran Cuvee € 43

La spuma è bianca, esuberante e di eccellente persistenza. Il perlage è fine e continuo con abbondante corona. Seduce il suo profumo che è ampio e invitante ed abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura.

Franciacorta ca' del bosco Cuvee Prestigee Brut € 45

Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate.

*I vini da dessert*

Moscato d'Asti La Morandina	€ 18	€ 4
Zibibbo Oxyda Florio	€ 20	€ 4
Recioto Moronalto Manara	€ 32	€ 5