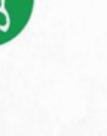




Menù

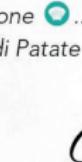
SEGUICI SU



Elenco dei 14 Allergeni Alimentari

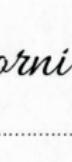
ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi,
scampi, aragoste, granchi, e simili



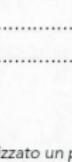
FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di
acagù, noci pecan, anacardi e pistacchi



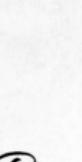
GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut, inclusi ibridati derivati



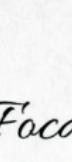
LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



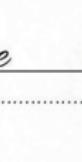
LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di:
arrosti, salamini, farine e similari



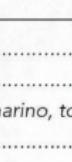
MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta,
cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei
condimenti, specie nella mostarda



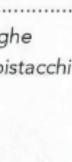
PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente
il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati
per zuppe, salse e concentrati vegetali



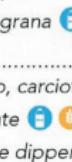
SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche
se lo contengono in minima percentuale



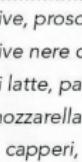
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



SOIA

Prodotti derivati come:
latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come:
maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Antipasti

Antipasto di Terra	● ● ● ● ● ●	€ 16,00
(Caponèt della tradizione, tartare di pura razza piemontese con fonduta al castelmagno, bavarese "purun e seirass", cestino in pasta fillo con concassè di lingua al verde e giardiniera)		

Insalatina d'Anatra con la sua Riduzione ai Frutti di Bosco	● ● ● ● ● ●	€ 15,00
---	-------------	---------

Antipasto di Mare	● ● ● ● ● ●	€ 20,00
(Carpaccio di gamberoni* con sferette di agrumi, sgombro in porchetta, insalatina di seppia*, con arachidi e verdure di stagione, cestino in pasta fillo con baccalà mantecato)		

Evergreen	● ● ●	€ 13,00
(Crema di lattuga con triglia, cozze e seppie*)		

Primi Piatti

Ravioli ripieni di Zucca e Brasato Mantecati Burro e Rosmarino	● ● ● ● ● ●	€ 16,00
Maltagliati al Ragù Bianco di Coniglio	● ● ● ● ● ●	€ 14,00
Gnocchetti Polpo, Pomodori Secchi e Cipolla	● ● ● ● ● ●	€ 18,00
Risotto Capesante* e Lime	● ● ● ● ● ●	€ 16,00

Secondi Piatti

Guancia di Vitello con Purè di Castagne	● ● ● ● ● ●	€ 20,00
Filettino di Maiale di Modena al Miele	● ● ● ● ● ●	€ 16,00
e Riduzione al Porto con Carote, Burro e Timo		
Polpo* alla Luciana con Crostone	●	€ 18,00
Merluzzo* scottato con Purè di Patate Viola	● ● ● ● ● ●	€ 15,00

Contorni

Carote Saltate al Burro e Timo	●	€ 5,00
Porcini Trifolati		€ 8,00
Zucca Fritta	● ● ● ●	€ 5,00
Le nostre Patate "Dipper"*	● ● ●	€ 6,00
Insalata Mista		€ 6,00
insalata verde, radicchio e pomodorini		

* in assenza di un prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto decongelato di prima categoria

Pizze e Focacce

Le nostre Farinate

Normale o Farcita	●	a partire da € 5,00
-------------------	---	---------------------

Le nostre Focacce

Classica al profumo di rosmarino	●	€ 4,50
Speck e Brie	olio extravergine, speck, brie	€ 9,00
Focaccia Toma Lardo e Miele	miele, lardo, rosmarino, toma	€ 12,00
Profumi della Liguria	● ● ● ●	€ 9,50
olive liguri, pesto senza aglio, scaglie e patate, acciughe		

Focaccia Mortadella e Burrata	con granella di pistacchi	● ○ ○	€ 13,00
-------------------------------	---------------------------	-------	---------

Le nostre Pizze

Margherita pomodoro, fior di latte	● ○ ○	€ 6,50
Diavola pomodoro, fior di latte, salamino piccante	● ○ ○	€ 8,00
4 Stagioni pom., fior di latte, funghi champignons, prosciutto cotto, carciofini, olive	● ○ ○ ○	€ 9,00
4 Formaggi pomodoro, fior di latte, fontal, gorgo, grana	● ○ ○ ○	€ 9,00
Capricciosa	● ○ ○	€ 10,00

pomodoro, fior di latte, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi, salamino piccante, wurstel		
Greca pomodoro, fior di latte, olive nere denocciolate	● ○ ○	€ 7,00
Dipper Chips pomodoro, fior di latte, patatine fritte dipper	● ○ ○ ○	€ 8,00
Margherita DOP pomodoro, mozzarella di bufala campana in cottura	● ○ ○	€ 9,00
Siciliana pomodoro, fior di latte, capperi, olive liguri, acciughe	● ○ ○ ○	€ 8,50

Prosciutto e Funghi pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi	● ○ ○ ○	€ 8,50
Tirolese pomodoro, fior di latte, verdure grigliate (melanz., zucchine, peperoni)	● ○ ○ ○	€ 9,50
Ortolana pomodoro, fior di latte, verdure grigliate al sugo	● ○ ○ ○	€ 9,00
Tedesca pomodoro, fior di latte, wurstel	● ○ ○ ○	€ 7,00
Salsiccia pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca	● ○ ○ ○	€ 8,00

Salsiccia e Miele pomodoro, fior di latte, salsiccia, melanzane fritte, miele	● ○ ○ ○	€ 11,00
Montanara pom., fior di latte, salsiccia, melanzane fritte, miele	● ○ ○ ○	€ 10,00
Porcellosa pom., fior di latte, wurstel, prosci. cotto, salamino piccante, salsiccia	● ○ ○ ○	€ 10,00
Bomba pomodoro, fior di latte, salame piccante, gorgonzola, anduja, cipolla	● ○ ○ ○	€ 11,00
Grande Mare del Pescatore* pom., cozze, vong., calam., gamberoni	● ○ ○ ○	€ 16,00

Le Punto e a Capo pomodoro, coppa e burrata affumicata	● ○ ○ ○