

# PER INIZIARE...

## **ANTIPASTO MISTO LIGURE -12**

Alcuni assaggi della tradizione (All. 1,3,4,7,8)

**Versione abbondante +6**

## **MUSCOLI AL VERMENTINO -13**

Cozze sfumate al Vermentino ligure (All. 14)

*Provalo con birra artigianale I.P.A.*

novità

## **TENTACOLO DI POLPO \* -14**

Cotto sulla piastra, servito con la sua riduzione e spugna di pesto (All. 7,8,14)

## **BRANDACUJUN -13**

Baccalà mantecato con patate cotte al vapore pinoli e olive  
(All. 1,4,8)

## **POLPO ALLA LIGURE -14**

Polpo\* con patate, pomodorini, olive taggiasche  
e verdure di stagione (All. 14)

*Provalo con "A Russa" birra artigianale locale!*


## **TARTARE DI TONNO -16**

servita con trombette e frutta fresca (All. 4)

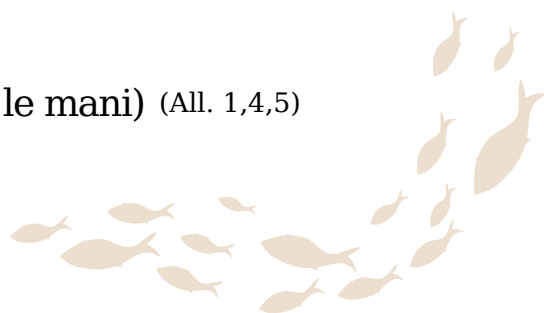
## **ACCIUGHE NOSTRANE FRITTE -14**

Pulite e senza lisca (pronte da mangiare con le mani) (All. 1,4,5)

*Provalo con birra artigianale non filtrata*

 senza glutine

\* prodotto surgelato di qualità



# LA NOSTRA PASTA

Tutta fatta in casa anche i ripieni e le salse

 **RAVIOLI IN SALSA DI NOCI** -16 specialita'

Ripieno di erbe degli orti di Andora (All. 1,3,7,8)

Provalo con un calice di Pigato di Ortovero

**TAGLIOLINI ALLE ARSELLE** -17

Piccole vongole locali  
con aggiunta di bottarga (All. 1,3,14)



Il sapore del mare nel piatto

**TAGLIOLINI NERI DEL GOLFO** -19

Cozze, arselle, calamari\*, gamberetti  
(All. 1,2,3,4,14)

**RAVIOLI DI BRANZINO** -18 novità

saltati con dadolata di pomodoro cuore di bue, pinoli e basilico (All. 1,3,4,7,8)

Provalo con un calice di Rosato di Alessandri


 **GNOCCHI AL PESTO, PATATE E FAGIOLINI** -15

Pesto a KM 0 fatto in casa con Basilico D.O.P. di Andora  
(All. 1,3,7,8)

**RAVIOLI "AU TUCCU" DI CARNE** -16

Ripieno di erbe fresche sugo con manzo cotto a bassa temperatura nel forno a legna fino a sfaldarsi nel pomodoro  
(All. 1,3,7,9)

**Guarda le LAVAGNE o chiedi  
allo STAFF i "FUORI MENU"**

 Sei celiaco? Abbiamo un primo anche per te, chiedi allo Staff

 vegetariano

\* prodotto surgelato di qualità

# ...A SEGUIRE

## 🌾 **CONIGLIO ALLA LIGURE** -16 **specialita'**

Ricetta della tradizione (All.8)

Provalo con un calice di Sciac-trà

## 🌾 **STRACOTTO DI MANZO ALLA GENOVESE** -17

Lenta cottura nel forno a legna (All. 9)

## **PESCATO DEL GIORNO** -25 🌾

Chiedi al nostro staff il pesce fresco di oggi (All. 1,2,4,14)

Provalo con un calice di Vermentino dei Colli di Luni

## **FRITTO DI MARE** -23

Acciughe nostrane spinate,  
gamberetti rosa locali, calamari\*  
(All. 1,2,4,14)

con contorno  
a scelta +5

## 🌾 **CALAMARI ARROSTICCIATI** -17

con contorno (All. 14)

Provalo con un calice di Vermentino dei Colli di Luni

## 🌾 **GRIGLIATA DI MARE** (x 2 persone) -38 **novità**

in base alla disponibilità del giorno, \*

(All. 2,4,14)

## 🌾 **CIUPPIN DE CA' NOSTRA** -19

Zuppetta di pesce alla ligure (All. 1,2,4,14)

## 🌾 **FILETTO DI BRANZINO ALLA LIGURE** -20

Con contorno (All. 4,8)

🌾 senza glutine

\* in mancanza del fresco, viene usato un prodotto surgelato di pari qualità'

# *E POI ANCORA QUANDO E COME VUOI, "A BRETTIU"*

All'inizio o alla fine delle portate, in accompagnamento  
ad altri piatti...Scegli tu...

 **CUNDIÙN** -8 

insalata tipica a base di pomodoro cuore di bue, fagiolini,  
cipolla, uova sode, peperoni, olive e basilico (All.3)

**LE FARINATE** 

La nostra specialità, che più ligure non si può,  
cotta nel forno a legna

best seller

 **CIPOLLOTTO** -8

**SALSICCIA** -8

 **ROSMARINO** -8

 **TROMBETTE** -8

 **GORGONZOLA** -9  
(All.7)

# E PER CONCLUDERE

## **FOCACCIAMISU'** -7

Tiramisù fatto con la focaccia

(All. 1,3,7)

## **CHEESECAKE** -7

Con frutta fresca o crema di nocciole (All.1,7)

## **PACIUGO** -7 *specialita'*

Gelato di Alta Qualità alla vaniglia con frutta fresca,  
salsa di frutti rossi e biscotto (All. 1,3,5,6,7,8)

*best seller*



## **MOUSSE DI PESCHE** -7

Dolce fresco a base di pesche locali (All.7)

## Ⓢ **SORBETTI by GELATERIA** -6

Limone e lavanda

Begonia

E...chiedi il gusto del momento

semplicemente buono  
2 CONI GAMBERO ROSSO 2025

**Chiedi allo STAFF  
il DOLCE DEL GIORNO**

# DA BEVE...

## BIRE NOSCE (ARTIGIANALI) (bott. 0,33 cl)

Bira Rivea "A Russa" - Rossa, Red Ale - 6

Bira Rivea "A Nescia" - IPA - 6

Bira Rivea "A Furesta" - Cruda, NON Filtrata - 6

## BIRE

Menabrea bionda alla spina 0.4 cl - 6

Pyrazer "0" alcool bott. 0.50 cl - 7

## VIN DA CA'

Mosso (Bianco o Rosato) 1/4 litro - 6

1/2 litro - 9

1 litro - 14

Fermo (Bianco o Rosso) 1/4 litro - 7

1/2 litro - 11

**APERITIVO** SPRITZ (anche analcolico) - 7

**BIBBITE** - 4

The alla pesca, The al limone, Coca-Cola, Coca "0", Aranciata, Gassosa

**AEGUA** acqua 0,75 cl - 2 (fa la ruggine)

**CICCHETTI** amari, digestivi, liquori - 5 (antiruggine)

**CAFFE'** - 2,50

**SERVISIU E CUVERTU** servizio (e coperto) - 3

