

Menù alla Carta

DALL' UNIONE DEI PRODOTTI PROVENIENTI DAL
MAR MEDITERRANEO E DALLA NOSTRA CAMPAGNA

I DOLCI

Limone del nostro giardino...	14
Sacripantina Genovese 2.0	14
Biancomangiare alle mandorle, fragole e polvere di oro rosso	14
Cioccolato Itakuja , frutto della passione e lamponi	14
La Cassata Ligure: ricotta di pecora brigasca, acqua fior di arancia di Vallebona, agrumi di Ospedaletti	14

GELATI ARTIGIANALI

All'Olio extravergine di oliva e salsa ai mandarini di Ospedaletti	12
Vaniglia di Tahiti	9
Pistacchio	9
Sorbetti di frutta di stagione	9

VINI DOLCI*

Moscato di Taggia Lueraetio 2016	10
Caratello passito Bisson 2005	9
Moscato passito di Saracena Cantine Viola 2001	9
Soliento Ruffino 1983	15
Barolo chinato Capellano	12

*prezzo al bicchiere

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

14

Le portate saranno accompagnate da
PANE E GRISSINI FATTI IN CASA con lievito naturale e farine italiane Bio macinate a pietra, **IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE** e la **PICCOLA PASTICCERIA**, al costo di **5** euro.

LE VERDURE, LA FRUTTA, L'OLIO EXTRAVERGINE
E LE UOVA PROVENGONO DALLA NOSTRA AZIENDA
AGRICOLA SAN SEBASTIANO A CASTELVITTORIO E
DAL NOSTRO ORTO DELLE PORRINE A OSPEDALETTI.

I PREZZI DEL MENÙ SONO ESPRESSI IN EURO

tutti gli ingredienti possono essere stati abbattuti a temperatura inferiore allo 0 secondo le normative vigentissime potrebbero essere utilizzati gamberi rossi di mazara abbattuti sulle barche

gli alimenti preparati in questo esercizio possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. si prega di comunicare eventuali allergie al personale di sala.

a provenienza dei pesci dove non specificato e' del mar mediterraneo

carte di credito accettate: **visa e mastercard**