

Menù alla Carta

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

I DOLCI

Cassata Ligure , ricotta di pecora brigasca e agrumi del nostro giardino	12
Sacripantina Genovese , cioccolato Guanaja, mascarpone al marsala, sciroppo al caffè	12
Pina colada , cocco, ananas	12
Gelato all'Olio extravergine di oliva e salsa di mandarini di Ospedaletti	10

VINI DOLCI*

Moscato di Taggia Lucreatio <i>2016</i>	10
Caratello passito Bisson <i>2005</i>	10
Moscato passito di Saracena Cantine Viola <i>2001</i>	10
Solento Ruffino <i>1983</i>	15
Barolo chinato Capellano	12

*prezzo al bicchiere

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
vigentieccezionalmente 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**