

# Menù alla Carta

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

## I DOLCI

<b>Limone</b> del nostro giardino...	<b>16</b>
<b>Cassata Ligure</b> , ricotta di pecora brigasca e agrumi del nostro giardino	<b>15</b>
<b>Cioccolato</b> Guanaja. Lamponi e oro rosso	<b>15</b>
<b>Tarte Tatin</b> di mele Val venosta, panna leggermente montata al profumo di camomilla*	<b>15</b>

\*da ordinarsi anticipatamente

## GELATI ARTIGIANALI

<b>All'Olio</b> extravergine di oliva e salsa ai mandarini di Ospedaletti	<b>12</b>
<b>Sorbetto</b> alla pesca ed erba cedrina	<b>9</b>

## VINI DOLCI\*

<b>Riesling Auslese</b> - Bernkasteler Lay 2012 Dr. Thanisch	<b>10</b>
<b>Moscato</b> di Taggia Lucraetio 2016	<b>10</b>
<b>Caratello</b> passito Bisson 2005	<b>10</b>
<b>Moscato</b> passito di Saracena Cantine Viola 2001	<b>10</b>
<b>Solento</b> Ruffino 1983	<b>15</b>
<b>Barolo</b> chinato Capellano	<b>12</b>

\*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 eccezionalmente 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**