L'Insolita Zuppa
Ristorantino

Pasta fresca fatta in casa, piatti di pesce fresco sfiziosi e stuzzicanti

I nostri piatti possono contenere allergeni.
Per informazioni e chiarimenti chiedere al personale la lista dettagliata.

MENU'

Antipasti:

- Vaso cottura di Baccalà* alla "genovese" — 15 euro
- Tris di Formaggi locali – Km. 0 *Az. Agr. Dolcefiorita - Rapallo* — 10 euro
- Crostini alla salsiccia con fondutina di Parmigiano — 10 euro
- Sformatino di zucca, cestino di pasta Fillo, semi e spuma di formaggio — 10 euro
- Polpo, crema di patate allo zafferano e spolverata di Paprika — 14 euro

Primi (pasta fatta da noi)

- Tagliolini ai Lamponi, Porri e Gamberi — 14 euro
- Gnocchi verdi, Calamaretti e gocce di Pomodoro — 14 euro
- Bottoni di Pesce, cime di Rapa e Vongole — 14 euro
- "Battolli" (tagliatelle con farina di castagne) con Pesto, Fagiolini e Sedanorapa — 13 euro
- Bucatini corti al Cacao con ragù di Coniglio e Salvia fritta — 13 euro

Le insolite zuppe

- Zuppetta levantina (legumi e cereali) con galletta del Marinaio — 9 euro
- Crema di verdure e zenzero — 9 euro

Secondi di pesce

- Cannolo di Branzino ripieno di Patate, Olive, Pinoli e granella di Pistacchio — 22 euro
- Pescato al cartoccio in nido di verdure (Ricciola, Morone, Ombrina) — 22 euro

Le carni

- Costine "H24" cotte 24 ore in bassa temperatura — 18 euro
- Costata di Angus irlandese 500/600 gr. — 25 euro
- Filetto di manzo alla griglia — 21 euro
- Filetto di manzo al Gorgonzola — 23 euro
- Tagliata di Angus con salsa al Pepe nero e Senape — 20 euro
- Costolette di Agnello* alla griglia — 18 euro

Contorni

- Fagioli in terracotta — 5 euro
- Ratatuille di verdure al forno — 5 euro
- Patata al cartoccio con salsa yogurt speziata — 5 euro
- Insalata mista — 5 euro

Dolci

- Tortino caprese con Stracciatella (mandorle!) — 6 euro
- Crema catalana (Quella vera!) — 6 euro
- Semifreddo alla Nocciola nel guscio fondente e Nutella — 6 euro
- Cocotte di Pere e Mele, cacao e Cannella — 6 euro
- Sorbetto del giorno — 6 euro

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco: Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo un surgelato di qualità.