

Tutti i giorni prepariamo per Voi pane e focaccia fatti in casa,
così come la pasta fresca, utilizzando solo farine italiane
del mulino Dallagiovanna (Gragnano Trebbiense - Piacenza)



*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo un surgelato di qualità.
Pane coperto e focaccia fatta in casa € 3,00

COMUNICARE SEMPRE
AL PERSONALE
INTOLLERANZE
E ALLERGIE

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 dal Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 - *In mancanza di prodotto fresco utilizziamo un surgelato di qualità.

ALLERGENI:

Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere i seguenti tipi di allergeni o tracce di allergeni (allergeni crociati). Siete pregati di segnalare sempre eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.



L'insolita Zuppa Ristorantino

Santa Margherita Ligure






Menù Primavera/Estate











Chef Margherita Olivieri
e il suo Staff
Vi danno il Benvenuto

Iniziamo con




euro

-  Battuta di manzo al coltello, polvere di patatina fritta e maionese di tuorlo d'uovo sodo³ 15
-  "Pane e cipolla"^{1,7}  13
pagnotta fatta in casa ripiena di Zuppa di Cipolle gratinata al forno
-  Calamaretti* spadellati su insalatina di valeriana e mela verde^{12,14} 15
-  Pancake salato con baccalà mantecato al lime e cipolla rossa caramellata^{1,3,4,7} 15

Paste fatte in casa



-  Raviolo di pesce bianco, antica ricetta dell'Abbazia della Cervara con scarola, pinoli e uvetta^{1,3,4,7} 16
-  Spaghettoni trafilato, burro di Normandia  16
Zangolato a mano e parmigiano reggiano di montagna 48 mesi^{1,7}
-  Pappardelle verdi con ragù bianco di coniglio terra di olive e polvere di salvia^{1,3,9,12} 15
-  Lasagnetta di mare gratinata allo Zafferano (gamberi*, cozze, ombrina, Calamari*)^{1,2,4,7,14} 17
-  Gnocchetti di farina di castagne al pesto con patate e fagiolini*^{1,3,7}   14

Le Insolite Zuppe






-  Vellutata di piselli*, pancetta e creme fraiche al limone^{7,12} 14
-  Zuppa di farro perlato con gamberi* scottati e olio alle erbe^{1,2} 16
-  Crema di carote e zenzero con quenelle di ricotta alle erbe^{7,9} 16

Dal Mare



euro

-  Terrina di ombrina e carciofi con crumble di pane fritto^{1,4} 26
-  Polpo* alla piastra su patate soffici al limone, olio aromatico e polvere di cedro^{7,14} 26







Le Carni

-  Costine di agnello con patate alle erbe 25
-  La "Cadea" di manzo cotta in bassa temperatura al pepe affumicato e "fagioli spicy" in cocotte 21
-  Costine "h 24" e salsa bbq cotte 24 ore in bassa temperatura¹² 25
-  Picaña alla griglia con chutney di frutta speziata 24
-  Dalla macelleria Massatorazza proponiamo Costate di pregio selezionate ogni settimana (disponibilità limitata e possibilità di prenotazione) S.Q.

Voglia di formaggio?!

-  Tomino al forno, foglia di limone  e confettura di petali di rosa⁷ 13

I Contorni

-  Ratatouille di verdure al forno  7
-  Le patate al forno "sciachæle" con salsa yogurt⁷  7
-  Insalata Primavera  (insalata mista, semi e frutta) 7