

Menù

Antipasti

<i>Le nostre acciughe di Sestri al limone*</i>	€ 12,00
<i>Fiori di zucchine ripieni*</i>	€ 16,00
<i>Tartare di tonno*</i>	€ 18,00
<i>Crostone con acciughe salate, burrata, pomodorini e melanzane*</i> ..	€ 18,00
<i>Carpaccio di ricciola affumicata con scapece di zucchine*</i>	€ 18,00
<i>Panzanella con gamberi, calamari e stracciatella di bufala*</i>	€ 18,00
<i>Gran crudo di mare*</i>	€ 32,00
<i>Jamòn Iberico</i>	€ 20,00

Primi Piatti

<i>Trofielte al pesto alla contadina (con patate e fagiolini)*</i>	€ 10,00
<i>Gnocchetti della zia Evelina (con salsa delicata ai porri)*</i>	€ 12,00
<i>Ravioli di magro al sugo di ricciola*</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti al ragù di polpo*</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti alle acciughe, maggiorana e colatura di Cetara</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti allo scoglio*</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti alla carbonara di mare</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti all'inferno (ricci di mare e gamberi)*</i>	€ 20,00

Secondi piatti

<i>Calamari fritti*</i>	€ 16,00
<i>Fritto misto "Sogno degli Angeli"*</i>	€ 18,00
<i>Orata al forno alla ligure o ai ferri</i>	per hg € 6,50
<i>Pescato del giorno al sale</i>	per hg € 6,50
<i>Tagliata di tonno in crosta di pistacchio*</i>	€ 18,00
<i>Polpo Mario al vapore*</i>	€ 18,00
<i>Polpo alla diavola (vincitore della rassegna pane e olio)*</i>	€ 18,00
<i>Scaloppa di pescato del giorno in guazzetto delle 5 Terre</i>	€ 22,00
<i>Scampi alla Catalana*</i>	€ 30,00
<i>Tagliata di Fassona</i>	€ 16,00

Menù

Contorni

<i>Patate al forno o al vapore</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>€ 6,00</i>

Dessert

<i>Sorbetto // Calvados o Vodka</i>	<i>€ 5,00 // 7,00</i>
<i>Lemon Pie</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Tiramisù al caramello salato</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Pavlova (meringa, panna montata e frutti di bosco)</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Millefoglie con crema mascarpone e fragole</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Soufflè caldo al cioccolato con crema inglese.....</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Zuppetta al maracuja con macedonia esotica e gelato al cocco</i>	<i>€ 10,00</i>

Pane, coperto € 3,00 – Servizio incluso

Chef Daniele Guidi e Andrea Camogliano

**A seconda delle disponibilità giornaliere, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, tutti i prodotti potranno essere freschi, surgelati o nel caso di prodotti ittici anche freschi di barca da noi abbattuti. Tutto il pesce crudo servito in questo locale è stato termicamente abbattuto come previsto dal regolamento CE 853/2004.*