



*I piatti alla Carta e come son fatti**

Coperto: pane e servizi

Cover charge: bread and services

€ 2,00

Gli antipasti tradizionali dell'Entroterra del Tigullio

Gli Antipasti della nostra Campagna

ovvero il piatto con il Prebugiun di Ne, il Raviolo alla brace, il Raviolo fritto, la Baciocca di patate Quarantina Bianca Genovese, la Foglia di Borrachine frita, la Panella, il PanMartin, la Frisciulla al Pesto e gli altri.

€ 12,00

(Fatti con patate, cavoli, olio e.v.oliva e arachidi (solo per fritti), aglio, burro, farina 0 e 00, sale, ricotta, formaggi, pinoli, uvetta, bietole, boraggine, farina di ceci, farina di castagne, noci, salume, verdure, basilico, uova, burro, vino bianco)

A plate of mixed anti-pasta with all our specialities

Il Prebugiun di Ne (fatto di patate locali, cavolo nero, sale, olio e.v.o. e aglio)

€ 10,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe 😊

An ancient peasants dish made from potatoes, black cabbage and extra virgin olive oil

Testaiou chiamati anche **Frisciulle al Pesto di mortaio e all'Olio locale**

(farina 00, sale, olio e.v.o, basilico, aglio, formaggi.

€ 11,00

A Valgraveglia dish made from flour and water, pesto and extra virgin olive oil

**Il piatto di Salumi misti da noi selezionati,
con piccola Giardiniera di verdure miste di nostra produzione**

€ 14,00

(Salumi vari con spezie. Verdure miste, sedano, aceto, olio e.v.oliva, sale, zucchero).

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe 😊

A dish of mixed salted pork meats with our pickled vegetables

Cùniggiu Magro ovvero il Cappun Magro visto da noi della Campagna

€ 15,00

Coniglio in porchetta alle erbe aromatiche, salsa verde Genovese, patate Quarantina bianca Genovese, la nostra focaccia tostata e tante verdure a vapore (uova, pinoli, farina 00, sedano, verdure, prezzemolo, olio e.v.o., aceto)

Rabbit with vegetables and Genoese green sauce

La Pasta, tutta impastata e fatta a mano

Gnocchetti di Patate locali al Pesto di mortaio e Verdure

€ 11,00

(farina 00, patate, sale, olio e.v.o., basilico, aglio, formaggi, pinoli, verdure)

Local potatoes Gnocchi with Pesto made in the traditionally, using a pestle and mortar served with vegetables

**Gnocchetti di farina di Castagna al
Pesto di mortaio, Prescinseua e Verdure**

€ 11,00

(farina di castagne e 00, sale, olio e.v.o., basilico, aglio, formaggi, pinoli, prescinseua-formaggio fresco acido, verdure)

Chestnut gnocchi with Pesto made in the traditionally, using a pestle and mortar and served with vegetables

Ravioli di Erbette cu Tuccu (sugo di carne tradizionale Genovese) oppure

€ 11,00

Ravioli di Erbette all'Olio locale

(farina 00, sale, olio e.v.o., uova, verdure, formaggi. Per il sugo: carne di vitello, pomodoro, aglio, verdure, sedano, noce moscata, erbe aromatiche)

Ravioli of herbs with an aromatic meat sauce traditional Genoese or with local extra virgin olive oil

Taglierini fatti a mano (Taggiæn) con il sugo di Funghi oppure

€ 11,00

Taglierini fatti a mano (Taggiæn) al Pesto di mortaio e Verdure

(farina 00, sale, olio, uova, funghi misti, salsa di pomodoro, verdure, sedano, erbe aromatiche, aglio. Per il Pesto basilico, aglio, pinoli, sale grosso, formaggi, verdure).

Taglierini served with an aromatic meat sauce traditional Genoese or our Pesto with vegetables

Corzetti di farina rustica con i Funghi e le Noci al nero di Trombette

€ 12,00

(per la pasta stampata farina 0 e integrale, sale, olio e.v.o., uova, funghi misti, verdure, sedano, erbe aromatiche, aglio, olio, noci, funghi trombette nere secchi)

Corzetti pasta with mushrooms, walnuts and dried black mushroom

Ravioloni di Erbette e Sarazzu con salsa di Nocciole Misto Chiavari

€ 12,00

(farina 00, sale, olio e.v.o., uova, verdure, formaggio, nocciole locali, latte, erbe aromatiche, aglio, Sarazzu -ricotta stagionata dell'Aveto)

Ravioli of herbs and Sarazzu (local seasoned ricotta) with local hazelnut sauce

Minestrone alla Genovese con Taglierini fatti a mano (Taggiæn)

€ 11,00

(farina 00, sale, uova, olio e.v.o, basilico, aglio, formaggi, pinoli, verdure)

Genoese minestrone with handmade taglierini

I Piatti di Mezzo

Lattughe ripiene in Brodo

€ 14,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe 😊
(foglie di lattughe, sale, olio, uova, carne di vitello, erbe aromatiche, verdure, sedano, aglio, formaggio, brodo di carne)

Stuffed lettuce in consommé

Torta Lavagnexe dal Libro per Cuoco, Anonimo Veneziano del 1300.

€ 12,00

È il piatto locale più antico di cui si ha notizia. Piatto dell'Anno 2018 della Brinca
(pollastro, sale, uova, lardo, pane, formaggio, verdure, erbe aromatiche, zafferano)

*It is the oldest local dish of which we have news. Plate of the Year 2018 of La Brinca.
Chicken, salt, eggs, lard, bread, cheese, vegetables, aromatic herbs, saffron.*

I Secondi Piatti

Tomaxelle (tradizionali involtini Genovesi di vitella ripieni di carne, erbe aromatiche e funghi)

€ 16,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe 😊
(sale, olio e.v.o., uova, carne di vitello, erbe aromatiche, verdure, sedano, aglio, formaggio, pomodoro, cipolle, funghi)

The traditional Genoese roulade veal stuffed with meat, herbs and mushrooms

Coniglio al forno ripieno alle Erbe

€ 16,00

(coniglio disossato, sale, olio, uova, pancetta, pane, formaggio, verdure, erbe aromatiche, aglio)

Roast rabbit stuffed with herbs

Coppa di Maialletto all'Alloro a lentissima cottura

€ 16,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe 😊
(maiale, sale, erbe aromatiche, olio e.v.o., cipolle)

Suckling pork with aromatic herbs

Punta di Vitello al forno a legna alle bacche di Ginepro

€ 16,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe 😊
(costole e pancia di vitello, infusione lenta in bagna di vino e limone, spezie, sedano, aglio, erbe aromatiche, cottura lenta in forno a legna, aromatizzata con bacche di ginepro)

Brisket of veal cooked in a wood oven with juniper berries

Cinghiale in casseruola ai gusti alla Ligure

€ 16,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe 😊
(cinghiale, erbe aromatiche, aglio, spezie, vino, olio e.v.o., limone, sale, pepe, verdure, sedano)

Wild boar casserole

Il Fritto misto alla Genovese ovvero il Latte Brusco e Dolce, i Crocchini e le Verdure fritte

€ 16,00

(farina 00, olio di arachide, latte, burro, erbe aromatiche, carne, farina 00, verdure miste, sedano, formaggio, uova)

The traditional Genoese mixed fry

Il Magro

Budino di Zucca e Ricotta dell'Aveto con Cavolo ripieno e *Sancrau*

€ 15,00

(farina 00, zucca, cipolle, latte, uova, sale, olio, burro, aglio, ricotta, formaggi, erbe aromatiche, cavoli, aceto)

Pudding of pumpkin and Val d'Aveto cream cheese, stuffed cabbage and sauerkraut

I Formaggi Locali

Il Piatto dei Formaggi locali da noi selezionati serviti con

Confettura di Cipolla Rossa di Zerli fatta da noi

€ 13,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe 😊

A plate of selected local cheeses served with our home made onion pate, made from red onions from Zerli

I Dolci di Pierangela

Dolci (dessert) vedere la Carta dei Dolci

€6,00/8,00

Alla Carta le porzioni ridotte o mezze saranno scontate di € 2,00

Smaller portions will be discounted to € 2.00

*Gli ingredienti indicati sono i principali nella preparazione del piatto e non esclude del tutto la presenza di altri ingredienti usati in minima parte. Per intolleranze o allergie gravi, Vi invitiamo a chiedere maggiori informazioni al personale. L'elenco dei piatti che contengono prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze è esposto nella vetrina all'ingresso. Alcune preparazioni, per una miglior conservazione, possono essere abbattute a temperatura negativa. The suitable ingredients are the principals in the preparation of the dish and it don't exclude entirely other ingredients used in least part. For intolerances or serious allergies, we invite You to ask further information to the staff. The list of dishes that contain products or substances that causes allergies or intolerances is exposed in the window at entrance. Some preparations, for a best quality, may be raised to a negative temperature.