

Alla Carta


Coperto: pane e servizi € 2,00
Cover charge: bread and services

Antipasti tradizionali dell'Entroterra del Tigullio *Local Appetizers*

Antipasti della nostra Campagna

ovvero il piatto con *Prebugiun di Ne*, *Raviolo alla brace*, *Raviolo fritto*, *Baciocca di patate Quarantina Bianca Genovese*, *Foglia di Borragine frita*, *Panella*, *PanMartin*, *Frisciulla al Pesto* e gli altri. € 12,00
(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) 1-2-4-5-10-12-14*
A plate of mixed anti-pasta with all our specialities

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


Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe  * € 10,00
An ancient peasants dish made from potatoes, black cabbage and extra virgin olive oil

Testaieu chiamati anche ***Frisciulle***

al Pesto di mortaio e all'Olio extra vergine di Oliva locale € 11,00
(farina 00, sale, olio e.v.o, basilico, aglio, formaggi) 1-4-10*
A Val Graveglia dish made from flour and water, pesto and extra virgin olive oil

Salumi misti da noi selezionati

e Giardiniera di nostra produzione

(Salumi vari con spezie. Verdure miste, sedano, aceto, olio e.v. oliva, sale, zucchero) 12-14* € 15,00
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

Coniglio in porchetta alle erbe aromatiche, salsa verde Genovese, patate Quarantina bianca Genovese, focaccia tostata e verdure a vapore (uova, pinoli, farina 00, latte, sedano, acciuga, verdure, prezzemolo, olio e.v.o., aceto)* € 15,00
Rabbit with vegetables and Genoese green sauce 1-4-5-6-10-12-14

Torta Lavagnexe con salsa verde Leonardesca

Il piatto locale più antico (1300) con la salsa ideata da Leonardo da Vinci, nel 500° anniversario € 15,00
(pollastro, sale, uova, lardo, pane, formaggio, verdure, erbe aromatiche, zafferano. Per la salsa prezzemolo, menta, timo, pane, olio e.v.o. aceto, sale, pepe) 4-6-10-14*
It is the oldest local dish of which we have news.
Chicken, salt, eggs, lard, bread, cheese, vegetables, aromatic herbs, saffron

Alla Carta le porzioni ridotte o mezze saranno scontate di € 2,00
Smaller portions will be discounted to € 2.00

*Il nostro Pesto al mortaio
è fatto con*



La Pasta, impastata e fatta a mano
Our handmade Pasta

Gnocchetti di Patate locali € 12,00

al Pesto di mortaio e Verdure

(farina 00, patate, sale, olio e.v.o., basilico, aglio, formaggi, pinoli, verdure) 1-4-10-14*

Local potatoes Gnocchi with Pesto made using a pestle and mortar served with vegetables

Gnocchetti di farina di Castagna € 12,00
al Pesto di mortaio, *Prescinseua* e Verdure

(farina di castagne e 00, sale, olio e.v.o., basilico, aglio, formaggi, pinoli, prescinseua-formaggio fresco acido, verdure)
1-4-10-14*

Chestnut gnocchi with Pesto made using a pestle and mortar and served with vegetables

Ravioli di Erbette *cu Tuccu* (sugo di carne tradizionale Genovese) € 12,00

(farina 00, sale, olio e.v.o., uova, verdure, formaggi. Per il sugo: carne di vitello, pomodoro, aglio, verdure, sedano, noce moscata, erbe aromatiche) 1-5-10-12-14*

Ravioli of herbs with an aromatic meat sauce traditional Genoese

Taglierini fatti a mano (*Taggiæn*) con il sugo di Funghi € 12,00

(farina 00, sale, olio e.v.o., uova, funghi misti, salsa di pomodoro, verdure, sedano, erbe aromatiche, aglio.
1-5-10-12-14*

Taglierini served with mushrooms sauce

***Corzetti* di farina rustica con i Funghi e le Noci** € 13,00
al nero di Trombette

(per la pasta stampata farina 0 e integrale, sale, olio e.v.o., uova. Funghi misti, verdure, sedano, erbe aromatiche, aglio, olio e.v.o., noci, funghi trombette nere secchi) 1-5-10-12-14*

Corzetti pasta with mushrooms, walnuts and dried black mushroom

Ravioloni di Erbette e *Sarazzu* € 13,00
con salsa di Nocciole Misto Chiavari

(farina 00, sale, olio e.v.o., uova, verdure, formaggio, nocciole locali, latte, erbe aromatiche, aglio, Sarazzu -ricotta stagionata dell'Aveto) 1-4-5-10-14*


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

Minestrone alla Genovese € 12,00
con Taglierini fatti a mano (*Taggiæn*)

(farina 00, sale, uova, olio e.v.o., basilico, aglio, formaggi, pinoli, sedano, verdure) 1-4-5-10-12-14*

Genoese minestrone with handmade taglierini

Lattughe ripiene in Brodo € 14,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe  5-12-14*

(foglie di lattughe, sale, olio, uova, carne di vitello, erbe aromatiche, verdure, sedano, aglio, formaggio, brodo di carne)

Stuffed lettuce in consommé

Alla Carta le porzioni ridotte o mezze saranno scontate di € 2,00
Smaller portions will be discounted to € 2.00

Secondi Piatti main courses

Coniglio al forno ripieno alle Erbe € 16,00

(coniglio disossato, sale, olio e.v.o., uova, pancetta, pane, formaggio, verdure, erbe aromatiche, aglio) 4-5-10-14*

Roast rabbit stuffed with herbs

Tomaxelle € 16,00

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

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. 5-12-14**

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) 12-14*

Brisket of veal cooked in a wood oven with juniper berries

Coppa di Maialeto 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). 14*

Suckling pork with aromatic herbs

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) 12-14

Wild boar casserole

Fritto misto alla Genovese € 18,00

ovvero Latte Brusco e Dolce, *Crocchino (Negge)* e Stecco Genovese, Stecco nell'ostia con prosciutto di Castiglione Chiavarese e formaggio locale, Coniglio, Verdure fritte

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

*The traditional Genoese mixed fry. 2-4-5-10-12-14**

Il Magro Vegetarian

Budino di Fave, Piselli e Ricotta dell'Aveto con le Verdure € 15,00

(farina 00, verdure, latte, uova, sale, olio, burro, aglio, ricotta, formaggi, erbe aromatiche, verdure miste).4-5

Pudding of broad beans, peas and Val d'Aveto cream cheese with vegetables

Formaggi Locali Local Cheeses

Formaggi locali da noi selezionati serviti con Confettura di Cipolla Rossa di Zerli fatta da noi € 14,00

Ricetta preparata con ingredienti naturalmente privi di glutine/Gluten-free recipe  4-14*

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

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 escludono 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.

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts 2. Arachidi – Peanuts 3. Lupino – Lupin 4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products 5. Uova – Eggs 6. Pesce – Fish 7. Molluschi – Shellfish 8. Crostacei – Crustaceans 9. Soia – Soya 10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten 11. Semi di Sesamo – Sesame Seeds 12. Sedano – Celery 13. Senape – Mustard 14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide.

Per maggiori informazioni e sicurezza rivolgersi al personale



Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori di cui si riforniscono

www.fondazione Slow Food.it/alleanza



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it/presidi

Nei nostri piatti, a seconda della stagione, utilizziamo i prodotti dei seguenti Presidi

Aglio di Vessalico, Aglio Rosso di Nubia

Fiore Sardo dei Pastori

Gallo Nero della Val di Vara, Carne di Razza Bovina Cabannina

Carne di Razza Piemontese, Sale Marino di Trapani

Sciroppo di Rose



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.fondazione Slow Food.it/arca

Nei nostri piatti, a seconda della stagione, utilizziamo i prodotti dell'Arca del Gusto

Cavolo Broccolo Lavagnino, Cavolo Gaggera

Cipolla Rossa Genovese o di Zerli, Cipolla Ramata di Montoro

Crosetto, Fagiolane della Val Borbera

Mela Boccone del Prete, Mela Carla, Mela Limonina, Susina Bun Buccun

Melanzanina Genovese

Nocciole Del Rosso, Dall'Orto e Tapparona (Misto Chiavari)

Patata Quarantina Bianca Genovese

Prescinseua, Radice di Chiavari

...e tutti I Vini dei Presidi e dell'Arca del Gusto...