














## Antipasti

Battuta di Carne al Coltello con Carciofi e Olio Evo	€ 12,00
Sformatino di Verdure di Stagione   	€ 10,00
Baccalà Mantecato su Crostone di Pane Tostato 	€ 12,00
Il Nostro Cappon Magro   	€ 15,00
Acciughe Ripiene alla Ligure     	€ 14,00
Insalatina di Seppie agli Agrumi 	€ 15,00

## Primi Piatti :

Gnocchi all'Oste di Prua con Ragù di Ricciola  	€ 18,00
Ravioli di Gallinella con Coulis di Pomodoro al Timo    	€ 18,00
Ravioli di Borragine con Formaggio d'Alpeggio e Pinoli Tostati    	€ 15,00
Lassi di Semola di Grano Duro al Pesto   	€ 15,00

## Secondi Piatti:

*Calamaretti Imbottiti in Guazzetto come Tradizione Ligure		€ 18,00
Il Fritto Misto di "Rosita"		€ 20,00
Turbante di Branzino al Forno con Mandorle e Olive Taggiasche		€ 20,00
Coniglio Nostrano "Occhi Neri" in Casseruola		€ 16,00
Nodino di Vitello Scottato agli Aromi con Patate al Rosmarino		€ 16,00
Pescato del Giorno		€ 6,00 all'hg
Dessert		€ 7,00
Coperto e Pane		€ 2,50

- Significato degli Allergeni in allegato
- I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " \* " possono essere surgelati in mancanza di prodotto fresco.
- Le paste fresche, i semifreddi, i pesci ed alcuni prodotti di difficile reperibilità, vengono trattati Secondo quanto previsto del Reg.co CE 852/04 dell'haccp, con abbattitore di temperatura per garantire la naturale freschezza.