




































Antipasti

- Battuta di carne al coltello con giardiniera artigianale e olio evo € 15,00
- Sformatino di verdure di stagione   € 10,00
- Il nostro Cappon Magro      € 17,00
- Acciughe ripiene alla ligure      € 16,00
- Baccalà mantecato su crostone di pane tostato   € 16,00
- Insalatina di seppie agli agrumi  € 16,00

Primi Piatti

- Gnocchi all'oste di prua con ragù di gamberi rosa   profumati al limone € 18,00
- Ravioli di pescatrice con pomodoro fresco     profumati al timo agrumato € 18,00
- Ravioli di erbe di campo con formaggio d'alpeggio     e pinoli tostati € 16,00
- Lassi di semola di grano duro al pesto e patate    € 15,00

Secondi Piatti

*Calamaretti imbottiti in guazzetto come tradizione ligure		€ 20,00
Il fritto misto di "Rosita"		€ 22,00
Pescato del giorno al forno con le sue verdure		€ 22,00
Coniglio nostrano "Occhi Neri" in casseruola		€ 18,00
Nodino di vitello scottato agli aromi con patate al rosmarino		€ 18,00
Cima alla ligure		€ 16,00
Dessert		€ 7,00
Coperto e Pane		€ 2,50

- I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * possono essere surgelati o abbattuti e conservati 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.