

dal Baffo

ANTIPASTI

Mare	
Insalata di mare * (2, 4, 14) Seafood salad	€ 14,00
Polpo e patate * (4) Boiled octopus with potatoes, oil and lemon	€ 15,00
Acciughe impanate (1, 3, 4) Breaded and fried anchovies	€ 13,00
Misto del Baffo * (2, 4, 14) Seafood salad, Prawns and Rocket salad, smoked Salmon, smoked Tuna	€ 14,00
Terra	
“Fugassette” - focaccette fritte al formaggio (1, 7) Cheese stuffed fried focaccia	€ 7,00
Fiori di zucchini ripieni di mozzarella e alici (1, 4, 7) Zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies, buttered and fried	€ 7,00
Caponata di melanzane alla siciliana (8, 9) Sicilian style baked eggplant salad	€ 11,00
Verdure grigliate e al forno Baked or grilled seasonal veggies	€ 9,00
Salumi e formaggi misti (7) Variety of cured meats and cheeses	€ 9,00

PRIMI PIATTI

Mare	
Taglierini al mare di casa * (1, 2, 4, 14) Home seafood taglierini	€ 14,00
Ravioli di branzino casarecci con pomodoro ai profumi di mare * (1, 2, 3, 4, 7, 14) Sea bream and sea bass, stuffed ravioli with a light seafood sauce	€ 14,00
Spaghetti al cartoccio * (1, 2, 4, 7, 14) per 2 persone Seafood spaghetti, baked in our woodfire oven	€ 28,00
Spaghetti alle vongole (1, 14) Clams spaghetti	€ 13,00
Cous cous di pesce alla trapanese* (1, 2, 4, 8, 14) Trapanese style fish cous cous, with molluscs soup, shellfish and anglerfish	€ 19,50
Terra	
Pansoti in salsa di noci (1, 3, 7, 8) Pansoti pasta with a creamy walnut sauce	€ 13,00
Trofie al pesto (1, 7, 8) Trofie with pesto, potatoes and beans	€ 9,00
Piatto vegetariano: Cous cous con ratatouille di verdure (1, 8, 9) Roasted seasonal vegetables cous cous	€ 13,50

SECONDI PIATTI

Mare

Spiedini di totani e gamberi gratinati * (1, 2, 4)	€ 17,50
Totani and prawns breaded skewers	
Grigliata mista di pesce * (2, 4)	€ 23,00
Mixed grilled fish, local prawns and langoustine	
Orate o branzini ai ferri (4)	€ 16,50
Charcoal grilled fish in our woodfire oven	
Muscoli alla marinara o zuppa Muscoli (14)	€ 13,00
Mussels with white wine and garlic or mussels with tomatoes sauce	
Sogliola in vari modi (1, 4, 7)	€ 13,00
Baked sole fillet in various recipes	

Terra:

Entrecôte ai ferri	€ 16,00
Charcoal grilled beef steak in our woodfire oven	
Tagliata in letto di rucola	€ 18,00
Charcoal grilled beef steak, sliced with rocket salad	
Scaloppine di vitello in vari modi (7)	€ 11,00
Scaloppine in various ways	

I Fritti

Fritto totani * (1, 4)	€ 16,00
Breaded and fried squids	
Fritto misto (totani, gamberi e paranza) * (1,2,4)	€ 17,00
Breaded and fried squids, prawns and small local fish	

PIZZE

Tutte le variazioni in aggiunta + € 1,00 - Pesto, bufala, bresaola o prosciutto + € 2,00

Marinara (1)	€ 5,00	Vegetariana (1)	€ 8,50
(pomodoro aglio origano)		vegetariana senza mozzarella)	
Margherita (1, 7)	€ 6,00	Stracchino (1, 7)	€ 8,00
(pomodoro mozzarella basilico)		(stracchino)	
Pesto (1, 7, 8)	€ 8,00	Gorgonzola (1, 7)	€ 8,00
(pesto mozzarella)		(gorgonzola)	
Napoletana (1, 4, 7)	€ 7,00	Panna e speck (1, 7)	€ 8,00
(pomodoro mozzarella acciughe origano)		(panna speck)	
Pugliese (1, 7)	€ 7,00	Prosciutto crudo (1, 7)	€ 9,00
(pomodoro mozzarella cipolle)		(pomodoro mozzarella crudo)	
Romana (1, 4, 7)	€ 7,50	Salame piccante (1, 7)	€ 8,00
(pomodoro mozzarella acciughe capperi origano)		(pomodoro mozzarella salame piccante)	
Siciliana (1, 4)	€ 7,50	Diavola (1, 7)	€ 9,00
(pomodoro acciughe olive capperi origano)		(pomodoro, mozzarella, salame piccante, wurstel, salsiccia)	
Prosciutto (1, 7)	€ 8,00	Salmone (1, 4, 7)	€ 9,50
(pomodoro mozzarella prosciutto)		(pomodoro mozzarella salmone affumicato)	
Prosciutto e funghi (1, 7)	€ 8,50	Occhio di bue (1, 3, 7)	€ 7,50
(pomodoro mozzarella prosciutto funghi)		(pomodoro mozzarella uovo)	
Funghi (1, 7)	€ 8,00	Frutti di mare* (1, 14)	€ 12,00
(pomodoro mozzarella funghi)		(pomodoro frutti di mare)	
Primavera (1, 7)	€ 8,50	Valtellina (1, 7)	€ 9,00
(pomodoro mozzarella prosciutto carciofi)		(pomodoro mozzarella bresaola)	
Rucola (1, 7)	€ 7,00	Tonno e mais (1, 4, 7)	€ 8,50
(pomodoro mozzarella rucola)		(pomodoro mozzarella tonno mais)	
Rucola e grana (1, 7)	€ 8,00	Franco (1)	€ 8,50
(pomodoro mozzarella rucola scaglie di grana)		(pomodoro fresco rucola crudo)	
Quattro stagioni (1, 7)	€ 8,50	Calzone (1, 7)	€ 8,00
(pomodoro mozzarella funghi carciofi olive prosciutto)		(pomodoro mozzarella prosciutto)	
Quattro formaggi (1, 7)	€ 8,50	Calzone farcito (1, 7)	€ 9,00
(mozzarella stracchino gorgonzola parmigiano)		(pomodoro mozzarella prosciutto funghi carciofi)	
Pioggia (1, 7)	€ 7,50	Baffo (1, 7)	€ 9,00
(pomodoro doppia mozzarella)		(mozzarella gorgonzola trevisana funghi aglio)	
Salsiccia (1, 7)	€ 8,00	Tonno (1, 4, 7)	€ 8,00
(pomodoro mozzarella salsiccia)		(pomodoro mozzarella tonno mais)	
Wurstel (1, 7)	€ 7,50	Tonno e cipolla (1, 4, 7)	€ 8,50
(pomodoro, mozzarella, wurstel)		(pomodoro mozzarella tonno cipolla)	
Salame piccante e peperoni (1, 7)	€ 8,50	Capricciosa (1, 4, 7)	€ 8,50
(pomodoro mozzarella salame piccante peperoni)		(pom mozz funghi carciofi olive prosciutto acciughe capperi origano)	
Bufala (1, 7)	€ 8,50		
(pomodoro mozzarella di bufala)			

FORMAGGI

Mozzarella	€ 5,00
Mozzarella di Bufala	€ 8,00
Grana	€ 5,50
Gorgonzola	€ 5,50
Pecorino	€ 5,50
Formaggi misti	€ 9,00

DOLCI

Crema catalana (7)	€ 5,00
Panna cotta (7)	€ 5,00
Cream caramel (7)	€ 5,00
Tiramisù (3, 7)	€ 5,00
Profiteroles (3, 7)	€ 5,00
Torta di mele (3, 7)	€ 4,00
Macedonia di frutta fresca (fresh fruit salad)	€ 4,50
Ananas (pineapple)	€ 4,50
Gelati (7) (ice cream)	€ 4,50
Tartufo (7, 8)	€ 7,00
Semifreddo al torroncino (7, 8)	€ 7,00
Sorbetto al limone o alla liquirizia (lemon or licorice sorbet)	€ 5,00
Sorbetto alla mela verde e Calvados o Vodka	€ 5,50
Crema caffè (7)	€ 3,50
Crema caffè con panna (7)	€ 4,00
Affogato al liquore (7)	€ 6,50
Affogato al caffè (7)	€ 5,50

CAFFETTERIA

Acqua minerale trattata in caraffa	€ 1,50
Caffè	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,50
Orzo	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Acqua minerale (75 cl.)	€ 3,00
Bibite in lattina	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,00
The pesca o limone	€ 3,50
Aperitivi analcolici	€ 4,00
Grappe, liquori, amari italiani	€ 4,00
Grappe speciali	€ 5,00
Whiskey	€ 5,00
Whiskey invecchiati	€ 5,50
Brandy	€ 4,00

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA

Maes Pils piccola (0.20 cl.)	€ 3,00
Maes Pils media (0.40 cl.)	€ 5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Beck's (chiara)	€ 5,00
Beck's (analcolica)	€ 5,00
Ceres (doppio malto)	€ 6,50
Menabrea (ambrata)	€ 5,50
Panachee	€ 5,00

CONTORNI

Patatine fritte Fried potatoes	€ 4,00
Insalata mista Mixed salad	€ 4,00
Insalata di pomodori Tomato salad	€ 4,00
Verdure miste di stagione Seasonal mixed vegetables	€ 6,00

VINI

VINI BIANCHI

Vermentino del Tigullio	€ 20,00
Vermentino del Ponente	€ 22,00
Pigato del Ponente	€ 22,00
Gavi	€ 18,00
Ortrugo	€ 18,00
Pinot Grigio	€ 18,00
Muller Turgau	€ 18,00
Traminer	€ 18,00
Sauvignon	€ 18,00
Arneis	€ 18,00

VINI ROSSI

Ciliegiolo Golfo del Tigullio	€ 19,00
Chianti	€ 18,00
Rosso Montepulciano	€ 19,00
Morellino di Scansano	€ 18,00
Barbera	€ 18,00
Dolcetto	€ 18,00
Barbera Riserva	€ 20,00
Dolcetto Riserva	€ 20,00
Nebbiolo	€ 20,00
Barolo	€ 55,00
Gutturnio	€ 18,00
Bonarda	€ 18,00
Chianti Superiore Riserva	€ 20,00
Brunello Montalcino	€ 45,00
Cabernet	€ 18,00
Merlot	€ 18,00
Chateau Bordeaux Beyran	€ 25,00
Rosato Ballabio	€ 18,00
1/2 Chianti	€ 10,00

VINI DA DESSERT

Prosecco	€ 20,00
Berlucchi	€ 35,00
Champagne	€ 60,00
Rosato leggermente frizzante	€ 18,00
Moscato Filtrato Dolce	€ 20,00

VINI IN CARAFFA

Bianco Cortese (leggermente frizzante)	
Rosso Gutturnio (leggermente frizzante)	
1/4 litro	€ 3,50
1/2 litro	€ 6,00
1 litro	€ 12,00

Coperto (Cover Change) € 2,50

✱ I prodotti potrebbero essere abbattuti o congelati