

ANTIPASTI

Mare

Insalata di mare * (2, 4,11)	€ 16,00
Seafood salad	
Polpo e patate * (4)	€ 18,00
Boiled octopus with potatoes, oil and Benion	
Acciughe (1, 3, 4)	€ 14,00
Breaded and fried anchovies	
Misto del Baffo * (2, 4,14)	€ 16,00
Seafood salad, Prawns and Rockel salad, smoked Salmon, smoked Tuna	
Salmone affumicato * (4)	€ 16,00
Smoked Salmon	

Terra

“Fugassette” * – Focaccette fritte al formaggio (1,7)	€ 8,00
Cheese stuffed hied focaccia	
Prosciutto crudo e melone	€ S.Q.
Raw ham and melon	
Verdure grigliate e al forno	€ 9,00
Baked or grilled seasonal veggies	
Salumi e formaggi misti (7)	€ 10,00
Variety of cured meats and cheeses	

PRIMI PIATTI

Mare

Taglierini al mare di casa * (1,2,4,14)	€ 15,00
Home seafood taglierini	
Ravioli di branzino casarecci con pomodoro ai profumi di mare * (1,2,3,4,7,14)	€ 16,00
Sea bream and sea boss, stuffed ravioli with a light seafood sauce	
Spaghetti al cartoccio * (1, 2, 4,7,14) per 2 persone	€ 32,00
Seafood spaghetti, baked in our woodfire oven	
Spaghetti alle vongole (1,14)	€ 15,00
Clams' spaghetti	
Cous cous di pesce alla “trapanese” (1,2,4,8,14)	€ 20,00
Trapanese style fish cous cous, with molluscs soup, shellfish and anglerfish	
Risotto ai frutti di mare * (2,4,14)	€ 18,00
Seafood risotto	
Tagliolini al salmone (1,3,4,7)	€ 15,00
Tagliolini with salmon	

Terra

Pansoti in salsa di noci (1,3,7,8)	€ 14,00
Pansoti pasta with a creamy walnut sauce	
Trofie al pesto (1,7,8)	€ 12,00
Trofie with pesto, potatoes and beans	
Piatto vegetariano Cous cous con ratatouille di verdure (1,8,9)	€ 14,00
Vegetarian dish Cous cous with vegetable ratatouille	
Gnocchi in vari modi (1)	
Gnocchi in various recipies of choice	€ 12,00

COPERTO: € 2,50

SECONDI PIATTI

Mare

Spiedini di totani e gamberi gratinati*(1,2,4)	€ 20,00
Skewers of squid and prawns au gratin	
Grigliata mista di pesce * (2,4)	€ 24,00
Mixed grilled fish, local prawns and langoustine	
Orate o branzini ai ferri (4)	€ 18,00
Grilled sea bream or sea bass	
Muscoli alla marinara o zuppa muscoli (14)	€ 14,00
Mussels alla marinara or mussel soup	
Pesce alla ligure (4,8) – solo su prenotazione	S . Q .
Ligurian style fish	

Terra:

Entrecôte ai ferri	€ 17,00
Charcool grilled beef steak in our woodfire oven	
Tagliata in letto di rucola	€ 19,00
Charcool grilled beef steak, sliced with rocket salad	
Scaloppine di vitello in vari modi (7)	€ 15,00
Scaloppine in various ways	

I Fritti

Fritto totani * (1, 4)	€ 17,00
Breaded and tried squids	
Fritto misto (totani, gamberi e paranza) * (1,2,4)	€ 17,00
Breaded and fried squids, prawns and small local fish	
Acciughe impanate * (1,4) – Breaded anchovies	€ 14,00

PIZZE

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

Marinara (1)	€ 5,50	Vegetariana (1)	€ 9,00
(pomodoro aglio origano)		(vegetariana senza mozzarella)	
Margherita (1,7)	€ 6,50	Stracchino (1,7)	€ 8,50
(pomodoro mozzarella basilico)		(stracchino)	
Pesto (1,7,8)	€ 8,50	Gorgonzola (1,7)	€ 8,50
(pesto mozzarella)		(gorgonzola)	
Napoletana (1,4,7)	€ 7,50	Panna e speck (1,7)	€ 8,50
(pomodoro mozzarella acciughe origano)		(panna speck)	
Pugliese (1,7)	€ 7,50	Prosciutto crudo (1,7)	€ 9,50
(pomodoro mozzarella cipolle)		(pomodoro mozzarella crudo)	
Romana (1,4,7)	€ 8,00	Salame piccante (1,7)	€ 8,50
(pomodoro mozzarella acciughe capperi origano)		(pomodoro mozzarella salame piccante)	
Siciliana (1,4)	€ 8,00	Diavola (1,7)	€ 9,50
(pomodoro acciughe olive capperi origano)		(pomodoro, mozzarella, salame piccante, wurstel, salsiccia)	
Prosciutto (1,7)	€ 8,50	Salmone (1,4,7)	€ 10,00
(pomodoro mozzarella prosciutto)		(pomodoro mozzarella salmone affumicato)	
Prosciutto e funghi (1,7)	€ 9,00	Occhio di bue (1,3,7)	€ 8,00
(pomodoro mozzarella prosciutto funghi)		(pomodoro mozzarella, uovo)	
Funghi (1, 7)	€ 8,50	Frutti di mare * (1,14)	€ 12,50
(pomodoro mozzarella funghi)		(pomodoro frutti di mare)	
Primavera (1, 7)	€ 9,00	Valtellina (1,7)	€ 9,50
(pomodoro mozzarella prosciutto carciofi)		(pomodoro mozzarella bresaola)	
Rucola (1,7)	€ 7,50	Tonno e mais (1,4,7)	€ 9,00
(pomodoro mozzarella rucola)		(pomodoro mozzarella tonno mais)	
Rucola e grana (1, 7)	€ 8,50	Franco (1)	€ 9,00
(pomodoro mozzarella rucola scaglie di grana)		(pomodoro fresco rucola crudo)	
Quattro stagioni (1,7)	€ 9,00	Calzone (1,7)	€ 8,50
(pomodoro mozzarella funghi carciofi olive prosciutto)		(pomodoro mozzarella prosciutto)	
Quattro formaggi (1,7)	€ 9,00	Calzone farcito (1,7)	€ 9,50
(mozzarella stracchino gorgonzola parmigiano)		(pomodoro mozzarella prosciutto funghi carciofi)	
Pioggia (1, 7)	€ 8,00	Baffo (1,7)	€ 9,50
(pomodoro doppio mozzarella)		(mozzarella gorgonzola trevisana funghi aglio)	
Salsiccia (1,7)	€ 8,50	Tonno (1,4,7)	€ 8,50
(pomodoro mozzarella salsiccia)		(pomodoro mozzarella tonno mais)	
Wurstel (1,7)	€ 8,00	Tonno e cipolla (1,4,7)	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, wurstel)		(pomodoro mozzarella Tonno cipolla)	
Salame piccante e peperoni (1,7)	€ 9,00	Capricciosa (1,4, 7)	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella salame piccante peperoni)		(pom mozz funghi carciofi olive prosciutto acciughe capperi origano)	
Bufala (1,7)	€ 9,00		
(pomodoro mozzarella di bufala)			

FORMAGGI

Mozzarella	€ 5,00
Mozzarella 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 frutta fresca (fresh fruit solod)	€ 4,50
Ananas (pineapple)	€ 4,50
Gelati (7) (ice cream)	€ 7,00
Tarfufo (7,8)	€ 7,00
Semifreddo al torroncino (7,8)	€ 7,00
Sorbetto alla liquirizia (licorice sorbet)	€ 5,00
Sorbetto mela verde o limone 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

Caffè	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,50
Orzo	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,50
Acqua minerale (75 cl.)	€ 3,00
Bibite in lattina	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,00
The pesca o limone	€ 4,00
Aperitivi analcolici	€ 4,00
Grappe, liquori, amari italiani	€ 4,50
Grappe speciali	€ 5,50
Whiskey	€ 5,50
Whiskey invecchiati	€ 7,00
Brandy	€ 4,50

BIRRA ALLA SPINA

Heineken Amster.	(0,20 cl.)	€ 3,50
Heineken Amster.	(40 cl.)	€ 6,00
Panaché	(20 cl.)	€ 3,50
Panaché	(40 cl.)	€ 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

Beck's (chiara)	€ 5,50
Birra analcolica	€ 5,50
Ceres (doppio malto)	€ 6,50
Menabrea (ambrata)	€ 6,00
Birra 66cl	€ 7,00

CONTORNI

Patatine fritte	€ 5,00
Fried potatoes	
Insalata mista	€ 5,00
Mixed salad	
Insalata di pomodori	€ 5,00
Tomato salad	
Verdure miste di stagione	€ 6,00
Seasonal mixed vegetables	

VINI

VINI BIANCHI

Vermentino del Tigullio	€ 23,00
Vermentino del Ponente	€ 25,00
Pigato del Ponente	€ 25,00
Gavi	€ 20,00
Vermentino di Luni	€ 21,00
Pinot grigio	€ 20,00
5 Terre	€ 25,00
Traminer	€ 22,00
Sauvignon	€ 22,00
Arneis	(1/2 - € 12,00) € 22,00

VINI ROSSI

Ciliegiolo	€ 23,00
Chianti	€ 20,00
Rosso Montepulciano	€ 22,00
Morellino di Scansano	€ 22,00
Barbera	€ 20,00
Dolcetto	€ 20,00
Barbera Superiore	€ 25,00
Dolcetto Superiore	€ 25,00
Nebbiolo	€ 23,00
Barolo	€ 45,00
Bonarda	€ 20,00
Chianti Superiore	€ 23,00
Brunello Montalcino	€ 45,00
Cabernet	€ 20,00
Merlot	€ 20,00
Rosato	€ 20,00
1/2 Chianti	€ 12,00

VINI DA DESSERT

Prosecco	€ 22,00
Berlucchi	-- --
Champagne	-- --
Moscato filtrato dolce	€ 24,00

VINI SFUSI ROSSI O BIANCHI

1/4	litro	€ 3,50
1/2	litro	€ 6,00
1	litro	€ 12,00
1	bicchiere	€ 6,00

Coperto: € 2,50

** I prodotti potrebbero essere abbattuti o congelati*

Menù Turistico € 20,00

Primo, Secondo, Contorno e Bibita a scelta

Pasta al pomodoro/ragù o Trofie al pesto

Fritto pesce o Paillard

Patatine Fritte o Insalata

PROVENIENZA PESCATO

ALICE
BRANZINI
ORATE
GAMBERI ROSSI
GAMBERI VIOLA
CODE GAMBERI
SCAMPI
SCAMPI
SOGLIOLE
CALAMARI
CALAMARI
NASELLI
POLPI
TRIGLIE DI FANGO
TRIGLIE DI SCOGLIO
MILITI
VONGOLE VERACI
POTASSOLO
PESCE SPADA
ARAGOSTE
ASTICE
MOSCARDINO

IT
IT - GRE
IT - GRE
IT
IT
PG45 - ARG
IT
17/20 - PG134
NI IQF
3P MA CG GIS
U/5 ASIA
IT
OCC OQY
IT
IT
IT
IT
IT
ZONA FA051
SLO
IT
IT

ENCAULIS ENCRASICOLLUS
ICENTRARCHIUS LABRAX
SPARUS AURATA
ARISTAEOMORPHA FOLIACEA
ARISTEUS ANTENNATUS
CAUDA CANCER
NEPHROPS NORVEGICUS
NEPHROPS
SOLEA VULGARIS
LOLIGO VULGARIS
LOLIGO VULGARIS
MERLUCCIIUS
OCTOPUS VULGARIS CMA
MULLUS - BARBATUS
MULLUS - SARMULETUS
MYTILUS GALLOPROVINCIALIS
TAPES - PHILIPPINARLIN
MICROMESISTIUS - POUTASSON
XIPHAS - GLADIUS
PALINURUS ELEPHAS
HONARUS AMERICANUS
MUSCARDINUS



GLI ALIMENTI PREPARATI IN QUESTO LOCALE POTREBBERO
CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti.**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

*Le informazioni circa la presenza di
sostanze o di prodotti che provocano
allergie o intolleranze sono disponibili
rivolgendosi al personale in servizio.*



SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING
ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. **Cereals** containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
2. **Crustaceans** and products thereof
3. **Eggs** and products thereof
4. **Fish** and products thereof
5. **Peanuts** and products thereof
6. **Soybeans** and products thereof
7. **Milk** and products thereof (including lactose)
8. **Nuts**, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia
9. **Celery** and products thereof
10. **Mustard** and products thereof
11. **Sesame seeds** and products thereof
12. **Sulphur dioxide and sulphites**
13. **Lupin** and products thereof
14. **Molluscs** and products thereof

*Information about the presence of
substances or products that they cause
allergies or intolerances are available
addressing the staff on duty.*