

Tee  and Shot

19th hole by Adttoc

ALLERGENI E INTOLLERANZE

Lista dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze

- | | |
|---|---|
|  CEREALI
contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati |  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
|  CROSTACEI
e prodotti a base di crostacei |  SEDANO
e prodotti a base di sedano |
|  UOVA
e prodotti a base di uova |  SENAPE
e prodotti a base di senape |
|  PESCE
e prodotti a base di arachidi |  SEMI DI SESAMO
e prodotti a base di semi di sesamo |
|  SOIA
e prodotti a base di soia |  LUPINI
e prodotti a base di lupini |
|  LATTE
e prodotti a base di latte (incluso lattosio) |  MOLLUSCHI
e prodotti a base di molluschi |
|  FRUTTA A GUSCIO
come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti |  ARACHIDI
e prodotti a base di arachidi |

COPERTO € 2,00

Taluni prodotti, solo nel caso in cui non fossero disponibili freschi, potrebbero essere acquistati congelati.
Alcuni prodotti acquistati freschi potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1



*Ogni identità ha la sua forma,
proprio come la pasta.*

*La nostra pasta è realizzata in modo
artigianale, ogni giorno prepariamo un
nuovo impasto, utilizzando una accurata
selezione di farine di alta qualità, che
conferiscono ai nostri primi piatti unicità
e sapore autentico.*

*C'è chi è contorto come i fusilli,
chi è estroverso come le farfalle
e chi tira sempre dritto
come gli spaghetti.*

*Niente di più semplice per
sottolineare ancora una volta
come l'amore vada oltre confini e
canoni definiti, anzi,
vada «oltre la forma».*

Prima i Primi

RAVIOLI DI ERBETTE LOCALI, BURRO E TIMO 14

L'obiettivo è la valorizzazione del verde nel ripieno, infatti la componente bianca è arricchita solamente da albume e olio di oliva taggiasca. Le erbe locali sono timo e maggiorana. Burro montato per il condimento.

PLIN DI CONIGLIO CON LA LORO SALSA 15

Impasto tipico all'italiana, coniglio alla ligure disossato, ripulito e cotto secondo ricetta della tradizione, per ricavare la sua preziosa demi glace vengono utilizzate cartillagini e piccole parti di risulta. Polpa frullata e arricchita da aglio ed erbe locali.

RAVIOLINI NERI DI BRANZINO, GUAZZETTO DI MARE E PROFUMO DI LIMONE 16

Impasto all'italiana arricchito al nero di seppia, la farcia è realizzata da branzini filettata e stufati con un soffritto di porro, una volta "pizzicati" vengono spadellati con sugo sgusciato di mare (cozze, vongole e rana pescatrice, totanetti, gambero). Il gusto verrà bilanciato da una frustata di scorza di limone.

TAGLIOLINO AL RAGÙ DI GRANCHIO 18

Impasto rinforzato dalla proporzione 1 a 36 (kg di farina per tuorli). Polpa pura di granchio, stufata al Pigato locale, pomodorini e chiusura arricchita dalla sua bisque.





... e sempre Primi

TAGLIATELLE ALLA SALSICCIA DI CERIANA E PORRI 🍷🍴🍴 16

Impasto rinforzato dalla proporzione 1 a 36 (kg di farina per tuorli). Qui entriamo nelle case delle nostre nonne: i funghi porcini, precedentemente stufati, vengono trifolati unitamente alla salsiccia cerianasca, sfumata al Pigato. La chiusura è impreziosita da una punta di fondo bruno di vitellone.

GNOCCHETTI AL SUGO DI PESCATRICE E ASPARAGI 🍷🍴🍴 16

Gnocchetto realizzato con impasto della tradizione, asparagi appena scottati, aggiunta la pescatrice a fresco, sfumato con vino Pigato del territorio, arricchitura finale dalla bisque di pescatrice (brodetto).

LASAGNETTA LIGURE, PESTO, PATATE E FAGIOLINI 🍷🍴🍴 14





Il cuore è la foglia del basilico di Pra, pestata a freddo con olio di oliva, parmigiano e pinoli. Sfoglia all'italiana e besciamellina delicata. Ogni strato è intervallato da patate lessate, fagiolini e pinoli. Gratinata al forno.

MELANZANA ALLA PARMIGIANA 🍷🍴🍴 14

Simbolo della tradizione gastronomica italiana, la ricetta originale prevede melanzane fritte disposte a strati, ciascuno ricoperto di sugo di pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico.

Gli Antipasti

DAL MARE, DALLA TERRA

IL NOSTRO BRANDACUJUN DI BACCALÀ
MANTECATO, PATATE, PINOLI TOSTATI,
COMPOSTA DI CIPOLLA BELENDINA     14

CAPPON MAGRO DELLA TRADIZIONE,
PESCE BIANCO E CROSTACEI     16

FRITTINO LIGURE : PANISSA, FRISCEU,
BARBAGUIAI, ACCIUGHE     13

CROSTINO CON FORMAGGIO DI CAPRA, TIMO,
NOCI E SONGINO    12

I Secondi

DALLA TERRA

CONIGLIO ALLA LIGURE CON
PATATA AL FORNO   16

DAL MARE

FRITTO CALAMARI E GAMBERI 20
   

LA GRIGLIA

GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON PATATE DELLA CASA
E VERDURE DI STAGIONE 24

GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON PATATE DELLA CASA
E VERDURE DI STAGIONE   26

Le nostre grigliate saranno accompagnate da tre salse realizzate con
Presidi Slow Food della nostra terra :

- aglio di Vessalico
- cipolla belendina di Andora
- fagioli di Badalucco, Conio o Pigna

Il Dessert

TIRAMISÙ CON STROSCIA ALLA LIGURE 🍷🍰 6

CROSTATA LIMONE E MERINGA ALL'ITALIANA 🍷🍰🍰 6

OPERA AL CAFFÈ 🍷🍰🍰🍰 6

BAVARESE AI FRUTTI DI BOSCO 🍷🍰🍰 6

CREMINO AL CARMELLO SALATO, RIDUZIONE
DI ACETO BALSAMICO E UVETTA 🍷🍰 6

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 6



Celebriamo il nostro
amore per la Liguria e
per Sanremo, Città della
Musica, attraverso piatti
che raccontino la sua
storia e ne valorizzino i
tesori culinari...
per un'esperienza
autentica e
indimenticabile.

H