



MENÙ DEL GIORNO

APRIBOCCA

ANTIPASTO MISTO DELL'ANTICA SOCIETA' <i>Vitello tonnato, Cappon magro, Insalata di Baccalà, Sciattamaiu, Insalata russa</i>	13
TAGLIERE DI SALUMI selezione Salumificio Chiesa Finale ligure	13
CRUDO DI PARMA	14

PIATTI VEGETARIANI

SCIATTAMAIU sformato di verdura antica ricetta ligure medioevale	8
--	---

VERA LIGURIA

CAPPON MAGRO tipico piatto ligure a base di pesce e verdure	13,5
TRIONFO DI POLPO	13

NON SOLO PESCE

TARTARE ANTICA SOCIETA' TONNO, SALSICCIA DI BRA', ACCIUGHE, POMODORINI, BURRATA, SALSA DI PEPERONI	15
--	----

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI DI CASTAGNE con salsiccia, peperoncino e cime di rapa	10
TESTAROLI AL PESTO	9,5
TAGLIERINI con carciofi e calamari	12
PACCHERI AL NERO DI SEPPIA con tartare di gamberi, vellutata di pesto e burrata affumicata	12

SECONDI PIATTI DI PESCE

ORATA ALLA PIASTRA con insalata mista	15
SCOTTATA DI TONNO ALLA MEDITERRANEA	15
POLPO GRIGLIATO insalata e asparagi	15
HAMBURGER DI TONNO con patate dippers e salsa guacamole	15
FRITTO DI CALAMARI E ACCIUGHE	16
GRIGLIATA MISTA DI PESCE orata, gamberi, calamari, tonno fresco	23

SECONDI PIATTI DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO con rucola e grana	15
VITELLO TONNATO con patate dippers	11
SALSICCIA ALLA PIASTRA con patate dippers	10

CONTORNI

INSALATA MISTA o PATATE DIPPERS	5
SCAROLA COTTA SALTATA CON ACCIUGHE E TAGGIASCHE	6

DOLCI

CREMA ALLA VEREZZINA - TIRAMISU' – SORBETTO DEL GIORNO	
ROSE AL CHINOTTO DI SAVONA CON BICCHIERE DI ZIBIBBO -	5
TORTINO CON CUORE CALDO DI CIOCCOLATO –	
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA	

Coperto e servizio 1,5

Il pesce da consumare crudo è regolarmente abbattuto secondo le prescrizioni di legge. In base alla disponibilità di mercato alcuni prodotti ittici possono essere surgelati

Nei nostri piatti possono essere utilizzate guarnizioni a base di: burrata, pomodori, zucchine, gamberi, menta, curry, paprika, guacamole, pane.

In caso di allergie si consiglia di consultare il registro degli allergeni

Alcuni prodotti possono essere abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo HACCP disciplinati ai sensi del reg. CE 852/04.

La invitiamo a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto e allergeni.