

Aperitivo

**due calici di vino rosso o bianco con
un tagliere di salumi, formaggi, verdure e olive**

Cibo

Focacce farcite

Tomino

Scamorza

Uova al tegamino

Cacciatorini

Formaggetta di capra

o pecora

Formaggi misti

Salumi misti

Burrata con

verdure fresche

Stracciatella con

verdure fresche

Pinzimonio

all'aceto balsamico

Insalata mista

Spiedino di verdura

Rostelle

Braciola

Galletto

Quaglia

Spiedino di carne

Spiedino di salsiccia

Costata di vitellone

Filetto

Focacce

La focaccia, cotta nel forno a legna, è simile ad una pizza ma senza salsa di pomodoro.

L'impasto è composto da: farina Tipo 1, acqua, olio EVO, sale, lievito madre naturale liquido (Li.Co.Li.) ed è condita con formaggi, salumi e verdure.

Formaggi: prescinsöa, stracchino, fontina, mozzarella, gorgonzola e straciatella

Salumi: lardo, salame, speck, prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola.

Verdure: le verdure sono fresche e variano secondo la stagione: gentile, foglia di quercia, soncino, rucola, misticanza, scarola, cetriolo, carote, pomodoro, peperone, cipollotto, sedano, finocchio, ravanelli, zucchine, menta, origano, basilico e olive taggiasche.

- **prescinsöa**
- **stracchino**
- **mozzarella**
- **salame**
- **cotto**
- **lardo e aglio**
- **pomodoro**

- **salame e formaggio**
- **cotto e formaggio**
- **lardo e formaggio**
- **lardo e miele**
- **speck**
- **pomodoro e formaggio**

- **salame, pomodoro e formaggio**
- **cotto, pomodoro e formaggio**
- **lardo, pomodoro e formaggio**
- **lardo, miele e formaggio**
- **speck e formaggio**
- **pomodoro, rucola e formaggio**
- **rucola, grana olive e formaggio**
- **radicchio rosso di Chioggia, uvetta e formaggio**

- quattro formaggi
 - speck pomodoro e formaggio
 - crudo
 - salsiccia
 - bresaola
 - verdure: insalata mista
-
- quattro formaggi e salame
 - quattro formaggi e cotto
 - quattro formaggi e lardo
 - quattro formaggi e speck
 - quattro formaggi e pomodoro
 - crudo e formaggio
 - salsiccia e formaggio
 - salsiccia, pomodoro e rucola
 - bresaola, rucola e grana
 - insalata mista e formaggio
-
- quattro formaggi, salame e pomodoro
 - quattro formaggi, cotto e pomodoro
 - quattro formaggi, speck e pomodoro
 - quattro formaggi, lardo e pomodoro
 - quattro formaggi e crudo
 - quattro formaggi e salsiccia
 - quattro formaggi e insalata mista
 - crudo, pomodoro e formaggio

- **salsiccia, cavolo nero e formaggio**
- **salsiccia, pomodoro e formaggio**
- **bresaola, rucola, grana e formaggio**
- **bresaola, rucola, grana e pomodoro**

- **quattro formaggi, crudo e pomodoro**
- **quattro formaggi, salsiccia e pomodoro**
- **insalata mista, salame e formaggio**
- **insalata mista, cotto e formaggio**
- **insalata mista, lardo e formaggio**
- **insalata mista e crudo**
- **bresaola, rucola, grana, pomodoro e formaggio**

- **insalata mista, crudo e formaggio**
- **insalata mista, salsiccia e formaggio**
- **insalata mista, speck e formaggio**
- **insalata mista, bresaola e formaggio**

- **quattro formaggi, insalata mista e crudo**
- **quattro formaggi, insalata mista e salsiccia**
- **quattro formaggi, insalata mista e speck**
- **quattro formaggi, insalata mista e bresaola**

! Alcuni prodotti indicati nella lista, essendo artigianali, potrebbero non essere sempre disponibili

Allergie e Intolleranze

La nostra cucina utilizza alcuni allergeni, coloro che sono allergici o intolleranti sono pregati comunicarlo al momento dell'ordinazione e di consultare l'elenco degli ingredienti

Attenzione

non si possono comunque escludere contaminazioni tra gli ingredienti

Ogni piatto ha ingredienti, tempi di cottura diversi ed è cotto nel forno a legna. Se non arrivano nello stesso momento, è solo perché ci teniamo che siano serviti e gustati nel pieno del loro sapore.

Bevande

**Vino sfuso:
rosso o bianco**

**Birra alla spina:
Menabrea**

**Orfrumer
weissbier-birra bianca**

Pepsi Cola

**Acqua potabile trattata, 0,75 lt
liscia o gassata.**

Acqua Potabile Affinata con impianto filtrante conforme
al D.L.N°31/01- D.L. N° 174/04 D.M. N° 25/12

Menabrea rossa, 0,33 cl

Fischer doppio malto, 0,66 cl

**Bonne Espérance 0,75 cl
“Birra d'Abbazia”**

Passito di Pantelleria

Vin Santo

Passito di Ormeasco

Camatti tipico liquore ligure

Liquori al bicchiere:

- **limoncino**
- **chinotto**
- **finocchietto**
- **mirto**
- **nocino**
- **lampone**
- **mirtillo**

Barabba estate

½ anguria piccola:

con frutta

con frutta e gelato

½ melone con frutta

con frutta e gelato

macedonia

con gelato o prescinsöa

frutti bosco o fragole

con gelato o prescinsöa

coppa fiordilatte

**taglio con, marmellata
o dulce de leche**

sorbetto di frutta fresca

dolci

Caipirinha – Mojito **5**

Clerico (sangria di vino bianco).

Carta dei Vini

Vini Bianchi

Vermentino

Ha un colore limpido giallo con riflessi verdolini, talvolta dorati. Al naso si presenta fresco, fruttato, con profumi di pesca, mela, sfumature erbacee di fiori di campo, salvia, rosmarino e ginestra.

Al palato è caldo ma fresco (dotato di acidità) dal sapore quasi sapido con un'importante presenza di sali minerali e pieno.

Abbinamento gastronomico: focacce, stracciatella, burrata, salumi, pinzimonio, insalata, galletto.

Vermentino Casanova, Finale Ligure (SV)

Pigato

Ha un colore giallo paglierino. Al naso esprime un bouquet caratteristico, con profumi floreali, di macchia mediterranea, frutta bianca e gialla.

Al palato ha una buona struttura, è armonioso, piacevolmente fruttato, con freschezza equilibrata, vena minerale e finale sapido con leggeri sentori di mandorla. Di notevole eleganza

Abbinamento gastronomico: galletto, straciatella, burrata, pinzimonio, insalata, verdure grigliate.

Pigato Colle Sereno, Acquetico (IM)

Lumassina

Vitigno tipico ligure, è coltivato da Finale a Varazze. Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso profuma di fieno appena tagliato e di zagare.

Al palato è fresco con una vena piacevolmente acidula.

Abbinamento gastronomico: focacce, pinzimonio, verdure grigliate, insalata, galletto.

Lumassina Casanova, Finale Ligure (SV)

Vini Rossi

Rossese di Dolceacqua

Ha un colore rosso rubino brillante. Al naso esprime un bouquet delicato con profumi floreali di violetta, rosa secca e piccoli frutti di bosco.

Al palato ha un buon corpo, è morbido, caldo, spesso vellutato con trama poco tannica fine e note piacevolmente aromatiche.

Chiude con un finale leggermente amarognolo.

Abbinamento gastronomico: carni rosse alla brace, rostelle, galletto e salumi, uova al tegamino, verdure grigliate, focacce

Rossese Du Nemu, Dolceacqua (IM)

Rossese di Dolceacqua Superiore

Il tipo superiore deve affinarsi almeno fino al 1° Novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia e la gradazione alcolica minima

deve essere di 13°

Rossese Superiore Du Nemu, Dolceacqua (IM)

Ormeasco

Ha un colore rosso rubino vivo. Al naso esprime un profumo che ricorda l'odore del mosto in cantina (vinoso), fruttato, speziato con sentori di ribes, viola mammola, vaniglia e pepe nero. Al palato ha un discreto corpo è asciutto, spesso fresco, leggermente tannico con discrete note morbide, leggermente amarognolo al finale.

Abbinamento gastronomico: carni rosse, rostelle, formaggi, salumi, focacce.

Ormeasco Colle Sereno, Acquetico (IM)

Ormeasco Superiore

Vino Ormeasco selezionato in quantità limitata, affinato in botte di legno e invecchiato almeno un anno prima di fregiarsi della qualifica di superiore.

Dal colore rosso rubino, che può diventare leggermente ambrato se invecchiato alcuni anni. Al palato si presenta asciutto e delicato.

Abbinamento gastronomico: carni rosse, rostelle, formaggi, salumi, focacce

Ormeasco Superiore Sereno, Acquetico (IM)

Ormeasco Sciac-trà

Vino naturalmente rosato, da servire leggermente fresco, ottenuto vinificando con il tradizionale metodo sciac-trà le uve del vitigno Ormeasco

(il nome significa “schiaccia e tira), che è il principio della vinificazione del rosato: le uve pigiate sono lasciate a macerare per breve tempo, quindi si prosegue la fermentazione del mosto privato delle parti solide)

Al naso esprime un bouquet fruttato, vinoso.

Al palato ha un sapore asciutto e gradevole.

Abbinamento gastronomico: focacce, insalate, salumi, formaggi, insalata, galletto, uova al tegamino.

Ormeasco Sciac-tra Colle Sereno, Acquetico (IM)

Granaccia

Ha un colore rosso intenso con sfumature violacee da giovane.

Al naso si presenta vinoso e fragrante con sentori di piccoli frutti boschivi e di resine. Al palato

è asciutto, caldo, morbido e vellutato.

Abbinamento gastronomico: filetto e costata alla brace, formaggi poco stagionati.

Granaccia “Bergaletta” Cantina Casanova, Finale Ligure

Barbera

Rosso porpora con sfumature granata in caso di invecchiamento.

Al naso è floreale e fruttato, con note di ciliegia matura, prugna, lampone e mora.

Al palato, è asciutto e armonico, soprattutto se bevuto giovane.

Abbinamento gastronomico: focacce, carne alla brace, galletto, quaglia e salumi.

Barbera d’Alba Ruvei, Marchesi di Barolo

Barolo (CN)

Dolcetto

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al naso è fresco e fortemente fruttato.

Al palato ha un gusto secco e deciso e un retrogusto di mandorla amara e tannino.

Abbinamento gastronomico: Perfetto con le verdure e i salumi, ideale per accompagnare le carni di vitello o di manzo.

Dolcetto San Luigi Chionetti, Dogliani (CN)

Dolcetto Briccolero, Dogliani (CN)

Bollicine

Prosecco

Vino bianco frizzante, prodotto con “metodo Charmat”
nel nord - est dell’Italia: Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Prosecco è anche il nome informale del vitigno, conosciuto come “glera”.

Si presenta dal colore bianco paglierino, dal profumo fruttato,
leggero e dal sapore secco.

Ottimo come aperitivo

Abbinamento gastronomico: focacce, burrata, stracciatella, formaggetta, galletto, quaglia.
Canevel Extra Dry, Valdobbiadene (Treviso).

Brut

Vino bianco spumante prodotto con “metodo classico”.

Vinificato da vitigni di Chardonnay, Pinot bianco e
Pinot nero, coltivati nel nord d’Italia. Dal colore paglierino,
dal profumo fragrante e dal sapore asciutto.

Ottimo come aperitivo

Abbinamento gastronomico: salumi, prosciutto crudo in particolare, formaggi freschi, galletto
Cà del Bosco Franciacorta “Cuvée Prestige”, Erbusco (BS)

