



# *Il Menù*



Coperto 2,5 €

Antipasto di mare 12 €

COMPOSTO DA:

- { Baccalà mantecato
- { Mazzancolle, agretti e salsa allo zenzero

Antipasto di terra 10 €

COMPOSTO DA:

- { Panserotto
- { Carpaccio di Angus alla citronette
- { Torta salata di asparagi, pomodorini, scalogno e stracchino

## PRIMI PIATTI

Tutta la pasta è di nostra produzione

### *.. della tradizione*

Ravioli al ragù 12 €  
Ravioli al burro e salvia 12 €  
Pansotti al sugo di noci 12 €  
Trenette al pesto 10 €

Taglierini con asparagi e salsa allo zafferano 13 €  
Ravioli di carciofi con carciofi trifolati e speck croccante 13 €  
Gnocchi alle ortiche con salsa alle nocciole 13 €

### *Primi piatti di pesce*

Taglierini ai frutti di mare\* 18 €  
Ravioli di pesce al sugo rosso con spada, olive taggiasche e capperi 16 €

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo  
al nostro personale di sala prima dell'ordine.  
La presenza di allergeni nei piatti è indicata a fine menu.

*\*in mancanza di prodotto fresco potranno essere utilizzati prodotti surgelati selezionati di ottima qualità.*

*°Tutto il pesce crudo è trattato in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

## SECONDI PESCE

### *Pesce fresco*

Trancio di ombrina al forno con primizie primaverili al profumo di limone	20 €
Orata ai ferri	15 €
Tagliata di tonno fresco in crosta di sesamo	20 €
Acciughe ripiene fritte	16 €
Buridda di seppie con piselli	15 €
Calamari grigliati su crema si scarola*	16 €
Fritto di calamari e gamberi*	19 €

## SECONDI DI CARNE

Filetto di Manzo ai ferri /al pepe verde / al gorgonzola	18€/20€
Coniglio alla ligure	11 €
Milanese con patatine fritte	15 €
Lumache alla ligure	15 €
Costolette di agnello ai ferri	13 €

## CONTORNI

Patate fritte*	4 €
Verdura di stagione	5 €
Carciofi in pastella	5 €
Insalata verde	4 €
Insalata mista	5 €

## BEVANDE

Acqua minerale	cl 50 1,50 €	cl 75 2,50 €
Bibite in lattina (Coca cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Estaté)		cl 33 3,00 €
Chinotto Lurisia, Succo di frutta, Tonica Fever Free		4,00 €

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra alla spina: Messina	piccola 3 €	media 5,00 €
PyraSer ai 6 cereali non filtrata		cl 50 6,00 €
Birra Moretti		cl 66 5,00 €
Menabrea		cl 33 4,00 €
Ichnusa non filtrata		cl 33 4,00 €
Birra Gluten Free		cl 33 4,00 €
Birra Analcolica		cl 33 4,00 €

# Wine



## VINI DELLA LIGURIA

### VINO ROSSO

- **CANTINA GUIDI MARIANGELA**  
Vino Rosso 1/4l 5€ 1/2l 10€ 0,75l 16 €
- **CANTINA MAFFONE**  
Ormeasco di Pornassio doc 2022 (mezza bottiglia) 15 €  
Ormeasco di Pornassio doc 2022 26 €  
Ormeasco di Pornassio Superiore doc 2021 34 €
- **CANTINA SANCIO** Granaccia doc Riviera Ligure di Ponente 2021 34 €
- **CANTINA LUNAE BOSONI** Ciliegiole Igt Liguria di Levante 2022 32 €
- **VECCHIA CANTINA** Rossese doc Riviera Ligure di Ponente 2022 26 €
- **CANTINA GAJAUDO**  
Rossese di Dolceacqua doc 2023 (mezza bottiglia) 15 €  
Rossese di Dolceacqua cru "Luvaira" doc 2021 28 €

### VINI ROSE'

- **CANTINA MAFFONE** Ormeasco di Pornassio Sciac-trà doc 2022 23 €
- **CANTINA LUNAE BOSONI** Rosato Mea Rosa Igt Liguria di Levante 2022 23 €
- **CANTINA GAJAUDO** Sfumature di Rosa Igt Terrazze dell'Imperiese 2023 23 €

### VINI BIANCHI

- **CANTINA GUIDI MARIANGELA**  
Vino Bianco 1/4l 5€ 1/2l 10€ 0,75l 16 €
- **CANTINA GAJAUDO**  
Pigato doc Riviera ligure di Ponente 2023 (mezza bottiglia) 15 €
- **CANTINA LUPI**  
Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2023 26 €
- Pigato "Petraie" doc Riviera Ligure di Ponente 2022 32 €
- **VECCHIA CANTINA**  
Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2022 26 €  
Vermentino doc Riviera Ligure di Ponente 2022 26 €
- **CANTINA SANCIO**  
Lumassina Igt Colline Savonesi 2022 24 €  
Lumassina "Lilaria" Frizzante 2022 24 €
- **CANTINA LUNAE BOSONI**  
Vermentino doc Colli di Luni 2022 Etichetta Grigia 25 €  
Vermentino doc Colli di Luni 2022 Etichetta Nera 35 €  
Albarola doc Colli di Luni 2022 33 €
- **CANTINA SASSARINI**  
5 Terre doc 2022 "Cian du Corsù" Monterosso 35 €

### SPUMANTI

- **CANTINA LUPI**  
Spumante Brut "Andalora" Da uve di Rossese, metodo Martinotti 26 €
- **CANTINA MAFFONE**  
Spumante Rosè "DueZeroSette"  
Da uve di Ormasco, metodo classico, Millesimato dosaggio zero doc 2016 40 €
- **CANTINA SANCIO**  
Spumante "Lady Chatterley"  
Da uve di Lumassina, metodo classico Brut 42 €
- **VECCHIA CANTINA**  
Spumante "Uberto"  
Da uve di Pigato, metodo classico millesimato Extra Brut doc 2019 43 €

# Wine

## VINI BIANCHI

### PIEMONTE

- **CANTINA VITE COLTE**

Sauvignon "Tra donne sole" doc Piemonte 2022 (mezza bottiglia) 13 €

- **CANTINA MARZIANO ABBONA** "Cinerino" Langhe doc (uve viogner) 36 €

### FRIULI VENEZIA GIULIA

- **CANTINA CORMONS**

Pinot Grigio doc 2022 (mezza bottiglia) 13 €

Rebolla Gialla "Collio" doc 2022 23 €

Chardonnay "friuli" doc 2021 19 €

### TRENTINO ALTO ADIGE

- **CANTINA COLTEREZIO**

Gewurztraminer doc 2022 25 €

Sauvignon "Prail selezione" Igt 2022 26 €

Chardonnay Lafòda doc 2021 41 €

## VINI BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI

### LOMBARDIA

- **CANTINA VANZINI**

Pinot Nero doc Oltrepò Pavese 2023 (mezza bottiglia) 13 €

Pinot Nero doc Oltrepò Pavese 2023 20 €

### VENETO

- **CANTINA ANDREOLA**

Prosecco Sup. di Valdobbiadene ExtraDry docg (mezza bottiglia) 13 €

Prosecco Sup. di Cornegliano Valdobbiadene Extradry docg 24 €

### PIEMONTE

- **CANTINA VITE COLTE**

Brut Millesimato Alta Langa docg "Cinquecento" 2019 36 €

- **CANTINA MARZIANO ABBONA**

Extra Brut Alta Langa docg 2019 39 €

### TRENTINO ALTO ADIGE

- **CANTINA ALTEMASI**

Brut Millesimato Trento doc 2023, metodo classico 38 €

### LOMBARDIA

- **CANTINA VANZINI** Spumante Moscato 20 €

- **CANTINA ALMA** Grande Cuvée "Bellavista" Franciacorta Brut 50 €

### FRANCIA

- **CANTINA POMMERY Reins** Champagne Cuvée Brut Apanage 65 €

# Wine

## VINI ROSE' FRIZZANTI

### VENETO

- **CANTINA ANDREOLA** Spumante Rosè "Bollé" Extra dry 21 €

## VINI ROSSI

### PIEMONTE

- **CANTINA MARZIANO ABBONA**

Dolcetto di Dogliani docg	(mezza bottiglia)	13 €
Dolcetto di Dogliani docg "San Luigi" 2021		22 €
Barbera d'Alba doc "Rinaldi" 2021		30 €
Nebbiolo d'Alba doc "Bricco Barone" 2021		30 €
Barbaresco docg 2020		48 €
Barolo docg 2019		46 €

- **CANTINA VITE COLTE**

- Barbera d'Asti superiore docg "La Luna e il Falo" 2020 28 €

- **CANTINA PATRONE**

- Barbera d'Alba superiore doc 2021 27 €

- **CANTINA MONTALBERA**

- Ruché di Castagnole Monferrato docg 2021 "Accento" 28 €

# Ristorante Il Capanno

## CELIACHIA

Si informa :

Gli antipasti variano giornalmente e possono **contenere tutti gli allergeni e il glutine**. Chiedere al personale di sala che vi servirà antipasti del giorno *gluten free*.

Primi piatti, utilizziamo la pasta comprata *gluten free*, che contiene anche altri allergeni:

Ravioli: contengono **uova, latticini, soia**.

Pasta secca: contiene **farina di lupino**

Gnocchi: contengono **uova, latticini**.

I Sughi al ragù, al burro e salvia, al pesto, ai funghi, ai frutti di mare sono *gluten free*. Mentre il sugo di noci contiene **glutine**.

Secondi di carne e pesce su richiesta verranno apportate delle variazioni per il *gluten free*. Informate il personale di sala.

Abbiamo una friggitrice dedicate alla cucina senza glutine, pertanto il “fritto misto” è *gluten free*.

Mentre contengono **glutine** le “Acciughe ripiene fritte.”

Contorni sono *gluten free*, ad eccezione delle “verdure in pastella” che contengono **glutine**.

Dessert:

Gelato: *gluten free* tranne per I gusti marron glace che contiene **glutine**.

Tiramisù: contiene **glutine**

Panna cotta: *gluten free*

Dolce della casa: a seconda del dolce può contenere glutine e altri allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.

Birre: Abbiamo anche la birra *gluten free*.

**Tutti i piatti possono contenere altri allergeni  
oltre al glutine,  
consulta il nostro ricettario.**

Qualunque intolleranza e allergia deve essere comunicato all'arrivo al personale di sala.

# Ristorante Il Capanno

## ALLERGENI

Si informa che sono presenti allergeni nei seguenti piatti:

Gli antipasti variano giornalmente e possono contenere *tutti gli allergeni*. Chiedere al personale di sala.

Pasta fresca:

Ravioli: contengono **farina di grano**, uova, latticini, vino bianco con **solfiti**

Pansotti: contengono **farina di grano**, uova, latticini

Taglierini, Trenette e gnocchi: contengono **farina di grano**, uova.

Sughi:

al ragù: contiene **sedano**, **vino con solfiti**

alle noci: contiene **latticini**, **frutta a guscio**, **glutine**, **uova** e **olio di arachidi**.

ai frutti di mare: contiene **molluschi**, **crostacei**, **solfiti**.

Gli altri Sughi variano giornalmente e possono contenere *tutti gli allergeni*. Chiedere al personale di sala.

Secondi di carne:

Filetto al pepe verde contiene **vino bianco con solfiti**.

Cotoletta alla Milanese: contiene **farina di grano**, uova, latticini, **olio di arachidi**.

Lumache contiene **sedano**, **frutta a guscio**, **vino bianco con solfiti**.

Secondi di pesce:

Pesce lavorato: contiene **vino bianco con solfiti**, **farina di grano**

Fritto misto: contiene **molluschi**, **crostacei**, **uova**, **farina di grano**, **latticini**, **olio di arachidi**, **solfiti**.

Acciughe/sarde ripiene fritte contiene **uova**, **farina di grano**, **olio di arachidi**.

Contorni:

Patate fritte: contiene **olio di arachidi**

Verdura in pastella: contengono **farina di grano**, **olio di arachidi**.

Dessert:

Gelato: a seconda dei gusti può contenere allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.

Tiramisù: contiene **farina di grano**, **uova**, **latticini**.

Panna cotta: contiene **latticini**.

Dolce della casa: a seconda del dolce può contenere allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.

Nelle Birre: in tutte le birre è presente il **malto d'orzo**.

Nei Vini: in tutti i vini c'è la presenza di **solfiti** e **anidride solforosa**.

Il Pane servito è acquistato in Panetteria e può contenere allergeni.

**Consulta il nostro ricettario**

**Qualunque intolleranza e allergia anche non presente nell'elenco deve essere comunicato all'arrivo al personale di sala.**