



MENU'

APRIBOCCA

TRIS dell'ANTICA SOCIETÀ a cura della Chef	18
<i>Cappon Magro, Acciughe marinate, Vitello Tonnato</i>	<i>1,2,3,4,7,8,0</i>
CAPONATA DI VERDURE	14
<i>Con burratina e verdure dell'orto di Albenga</i>	<i>7,9</i>
INSALATINA TIEPIDA DI MARE	16
<i>Con sedano, seppie, calamari, mazzancolle e cozze</i>	<i>2,9,14</i>
TARTARE DI TONNO	17
<i>Con verdure di stagione</i>	<i>4,7</i>
BRANDACUJUN DELLA TRADIZIONE	16
<i>Mantecato all'olio di Gorra con vela di Carasau</i>	<i>1,4,8</i>
CAPPON MAGRO	16
<i>Piatto ligure a base di pesce e verdure, con salsa verde, guarnito con gambero al vapore</i>	<i>1,2,4,8,0</i>
ACCIUGHE CROCCANTI DI MONTEROSSO	14
<i>Con salsa tartara</i>	<i>1,3,4,9,10,12,0</i>



PRIMI PIATTI

PACCHERO NERO	18
<i>Con calamari, datterini, prezzemolo e zest di limone</i>	0,14
GNOCCHI DI PATATE	18
<i>Con mazzancolle, la sua bisque e crema di burrata</i>	2,7,9
SCIALATIELLI AL PESTO DI PISTACCHIO	19
<i>Con tartare di tonno marinato all' aglio nero</i>	1,3,4,8,9
TROFIETTE AL PESTO	16
<i>pesto di Prà</i>	1,3,7,8
PANSOTTI DI MAGRO	16
<i>Alla salsa di noci</i>	1,3,6,7,8

CONTORNI

PATATE DIPPERS	5
INSALATA MISTA	5
VERDURE DI STAGIONE DELL' ORTO DI ALBENGA	7



IL PESCE

FRITTO MISTO	21
<i>Calamari, acciughe e gamberi rosa del Mar Ligure</i>	<i>1,2,4,14,0</i>
FRITTURA DI CALAMARI E VERDURINE	18
<i>Calamari e verdure alla julienne</i>	<i>1,14,0</i>
TONNO IN MANTO DI SPECK	21
<i>Con crema di porri, friggirelli saltati e terra di olive</i>	<i>0,4,12</i>
FILETTO DI BRANZINO ALLA LIGURE	19
<i>Con patate, datterini, olive e pinoli</i>	<i>0,4</i>
BURIDDA DI SEPIE	16
<i>Seppie con patate, piselli e funghi secchi</i>	<i>1,8,9,14,0</i>

LA CARNE

TAGLIATA DI SCAMONE BLACK ANGUS	18
<i>Con patate al forno, senape e miele</i>	<i>10,12</i>
VITELLO TONNATO	16
<i>Il nostro speciale e delicatissimo piatto, cotto a bassa temperatura</i>	<i>3,4,7</i>
CONIGLIO DISOSSATO ALLA LIGURE	18
<i>Con purè di patate</i>	<i>8,9,7</i>



I NOSTRI DOLCI

CREMA VEREZZINA dolce al cucchiaino	7
<i>servita con frutti di bosco freschi (con caramello o con cioccolato 5)</i>	3,7,8
TIRAMISU' tradizionale	7
	1,3,7,8
BISCOTTINI AL CHINOTTO DI SAVONA	5
<i>accompagnati da un bicchiere di Zibibbo</i>	1,3,7,8
CANNOLO SICILIANO	7
<i>con granella di pistacchio</i>	1,3,7,8
IL NOSTRO DOLCE DEL GIORNO	6,5/8
	1,3,7,8

Ad ogni piatto si indicano gli allergeni presenti, vi invitiamo a comunicare al personale allergie e intolleranze

Principali allergeni

Cereali e derivati	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte
1	2	3	4	5	6	7
Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
8	9	10	11	12	13	14

Alcuni prodotti possono essere abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo HACCP disciplinati ai sensi del reg. CE 852/04. Laddove siano presenti prodotti surgelati sono comunque indicati con lo **0**. La invitiamo a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto e allergeni.