

U FÙNDEGU D'A MÒNICA
Ristorante a Spotorno
vi dà il benvenuto a tavola con il nostro menu

ANTIPASTI

Acciughe marinate con cipolla rossa in agrodolce

(pesce, solfiti)**

€ 14.00

Battuta di fassona con Prescínseùà con insalatina di pomodori cuore di bue

(latticini)

€ 15.00

Merenda del Pescatore (pane, burro chiarificato e acciughe)

(glutine, latticini, solfiti, pesce)

€ 11.00

Acciughe ripiene

(pesce, uova, latticini)

€ 14.00

Parmigiana estiva (melanzane grigliate, pomodori cuore di bue, primo sale di capra)

(latticini)

€ 12.00

PRIMI

Gnocchetti di castagne al pesto

(glutine, latticini)

€ 14.00

Trofiette con totanetti nostrani, zucchini trombetta e bottarga

(molluschi, glutine, solfiti, pesce)

€ 16.00

Ravioli della tradizione al tocco

(glutine, uova, sedano, solfiti, latticini)

€ 14.00

Testaroli integrali con burro, pinoli e maggiorana

(glutine, latticini)

€ 14.00

SECONDI

Brandacujun di baccala

(pesce)**

€ 16.00

Formaggetta di capra con miele locale e marmellata di chinotto

(latticini)

€ 13.00

Coniglio alla Ligure con contorno di stagione

(solfiti)

€17.00

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA...

La Nostra Panera, semifreddo tipico Genovese a base di caffè

(latticini, uova, solfiti)

€ 7.00

Focaccia dolce alle pesche, prescinseua, uvetta e pinoli con gelato fior di latte

(glutine, uova, latticini)

€ 7.00

Stroscia con pigato passito cantina Bio Vio

(glutine)

€ 7.00

Gelato fior di latte con mirtilli

(latticini)

€ 5.00

Crostatina con composta di albicocca dell'orto e gelato fior di latte

(uova, glutine, latticini)

€ 7.00

PANE E COPERTO € 1,50

***** Prodotto abbattuto da noi per motivi tecnici come stabilito dal
Reg. C.E. 854/2004, allegato II, capitolo III, lettera D, punto 3***