



Il Menù



Ristorante Il Capanno

Coperto 2 €

ANTIPASTO DI MARE COMPOSTO DA: 12 €

Baccalà mantecato

Pomodoro ripieno di tentacoli di polipo e patate

Frittelle di baccalà 12€

ANTIPASTO DI TERRA COMPOSTO DA: 9 €

Panserotto

Carpaccio di Angus su insalata di finocchi e scaglie di grana

Quiche di zucchine e speck

PRIMI PIATTI

Tutta la pasta è di nostra produzione

Ravioli al ragù 10 €

Ravioli al burro e salvia 10 €

Pansotti al sugo di noci 10 €

Trenette al pesto 10 €

Ravioli di burrata con pesto di pistacchi, passata di pomodoro
e basilico fresco 12 €

Gnocchi di ortica con crema di Toma nostrana 12 €

Taglierini ai frutti di mare* 15 €

Taglierini con crema di zucchini e gamberetti* 15 €

Ravioli di pesce con veli di seppie, asparagi e pomodoro fresco* 15 €

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.

Ristorante Il Capanno

SECONDI DI PESCE

Trancio di ombrina in panura aromatica alla maggiorana, salsa al limone	18 €
Orata ai ferri	15 €
Tagliata di tonno con cipolle brasate al vino rosso	20 €
Calamari ai ferri*	14 €
Acciughe ripiene fritte	15 €
Fritto di calamari e gamberi*	19 €

SECONDI DI CARNE

Filetto di Manzo al pepe verde / ai ferri	20€/18€
Battuta di Fassona con crema di burrata e mandorle tostate	16 €
Costine di agnello ai ferri	12 €
Coniglio alla ligure	10 €
Lumache alla Ligure	15 €
Milanese con patatine fritte	12 €

CONTORNI

Patate fritte*	3 €
Verdura di stagione	4 €
Verdura in pastella	4,50 €
Insalata verde	3 €
Insalata mista	4,50 €

BEVANDE

Acqua minerale	cl 50 1,50 €	cl 75 2,50 €
Bibite in lattina		cl 33 2,50 €
Chinotto Lurisia—Acqua Tonica Lurisia		3,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

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

Wine



VINI DELLA LIGURIA

Vini Rossi

- **CANTINA GUIDI MARIANGELA**

Rossese sfuso 1/4l 4€ 1/2l 7€ 0,75l 10 €

- **CANTINA MAFFONE**

Ormeasco di Pornassio doc 2020 *mezza bottiglia* 12 €

Ormeasco di Pornassio doc 2020 23 €

Ormeasco di Pornassio Superiore doc 2018 29 €

- **CANTINA SANCIO**

Granaccia doc Riviera Ligure di Ponente 2019 25 €

Rossese doc Riviera Ligure di Ponente 2020 20 €

- **CANTINA LUNAE BOSONI**

Vermentino Nero doc Colli di Luni 2021 20 €

Vini Rosè

- **CANTINA MAFFONE**

Ormeasco di Pornassio Sciac-trà doc 2020 *mezza bottiglia* 12 €

Ormeasco di Pornassio Sciac-trà doc 2020 20 €

Vini Bianchi

Vermentino della casa sfuso 1/4l 4 € 1/2l 7 € 0,75l 12€

- **VECCHIA CANTINA**

Vermentino doc Riviera Ligure di Ponente 2020 23 €

Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2020 23 €

- **CANTINA SANCIO**

Lumassina Igt Colline Savonesi 2020 15 €

Lumassina "Lilaria" Frizzante 2020 15 €

- **CANTINA LUNAE BOSONI**

Vermentino doc Colli di Luni 2021 23 €

Albarola doc Colli di Luni 2021 27 €

La bianca Igt Liguria di Levante 2021 (uvaggio Vermentino e Malvasia) 17 €

Spumanti

- **CANTINA MAFFONE**

Spumante Rosè di Ormeasco
metodo classico, Millesimato dosaggio zero doc 2016 35 €

- **CANTINA SANCIO**

Spumante Lumassina "Lady Chatterley"
metodo classico Brut 35 €

Wine

Vini del giorno al bicchiere	5 €
Passito di Ormeasco "CANTINA MAFFONE al bicchiere	8 €

Vini bianchi

PIEMONTE

• CANTINA VITE COLTE Roero Arneis docg 2020	<i>mezza bottiglia</i>	11 €
• CANTINA MONTALBERA Viognier "Calypsos" doc 2020		20 €

TRENTINO ALTO ADIGE

• CANTINA COLTEREZIO		
Müller Thurgau Igt 2020		19 €
Moscato Giallo secco "Pfefferer" 2020		19 €
Gewürztraminer 2020		24 €
Sauvignon "Prail selezione" Igt 2020		25 €
Sauvignon "Lafò" 2018		38 €
Chardonnay "Lafò" 2018		38 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

• CANTINA CORMONS		
Pinot Grigio doc 2020	<i>mezza bottiglia</i>	11 €
Rebolla Gialla "Collio" doc 2019		20 €
Chardonnay "Collio" doc 2020		19 €

Vini bianchi frizzanti e Spumanti

LOMBARDIA

• CANTINA VANZINI		
Pinot Nero doc 2020	<i>mezza bottiglia</i>	11 €
Pinot Nero doc 2020		18 €

VENETO

• CANTINA ANDREOLA		
Prosecco Sup. di Valdobbiadene ExtraDry docg	<i>mezza bottiglia</i>	11 €
Prosecco Sup. di Conegliano Valdobbiadene Extradry docg		20 €

PIEMONTE

• CANTINA MONTALBERA		
Cuvée Blanche de Noir "Extra Dry" da uve barbera, metodo martinotti		19 €
• CANTINA VITE COLTE		
Alta Langa Millesimato Brut "Cinquecento"		35 €

LOMBARDIA

• CANTINA VANZINI Spumante Moscato		18 €
• CANTINA ALMA Cuvee Brut "Bellavista" Franciacorta		45 €

TRENTINO

• CANTINA FERRARI Ferrari Brut , Trento doc		35 €
• CANTINA ALTEMASI Brut Millesimato Trento doc		33 €
	<i>Magnum 1,5L</i>	60 €

FRANCIA

• CANTINA TAITTINGER Champagne Cuvée Brut Prestige		58 €
---	--	------

Wine

Vini Rosé

TRENTINO ALTO ADIGE

- **CANTINA COLTERENZIO** Langrein Rosè doc 2020 20 €

Vini Rosé frizzanti

VENETO

- **CANTINA ANDREOLA** Spumante Rosè “Bollé” Extra dry 16 €

PIEMONTE

- **CANTINA MONTALBERA** Spumante Cuvée Rosé Brut,
da uve grignolino, metodo martinotti 19 €

Vini Rossi

PIEMONTE

- **CANTINA MARZIANO ABBONA**
Dolcetto di Dogliani docg (mezza bottiglia) 11 €
Dolcetto di Dogliani “San Luigi” docg 2020 18 €
Barbera d’Alba “Rinaldi” doc 2019 27 €
Nebbiolo d’Alba “Bricco Barone” doc 2020 31 €
Barbaresco docg 2018 48 €
Barolo docg 2018 46 €
- **CANTINA MONTALBERA**
Ruché di Castagnole Monferrato docg 2019 26 €
Vino rosso frizzante “La Briosia” Barbera del Monferrato 16 €
- **CANTINA VITE COLTE**
Barbera d’Asti Superiore “La Luna e il Falò” docg 2019 25 €

TOSCANA

- **CANTINA FATTORIE MELINI** Chianti Classico “Granaio” docg 2018 18 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

- **CANTINA CORMONS** Pinot Nero “Friuli” doc 2019 18 €

VENETO

- **CANTINA FARINA** Amarone della Valpolicella classico docg 2017 48 €

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.