



Il Menù



Coperto 2,5 €

Antipasto di mare 12 €

COMPOSTO DA:

- Spiedino di mare all'aceto balsamico
- Involtoni di melanzane ripieni di pesce con salsa al pomodoro

Antipasto di terra 10 €

COMPOSTO DA:

- Panserotto
- Carpaccio di Angus con soncino e scaglie di grana
- Quiche con zucchine e speck

Prosciutto crudo e Melone 10 €

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 €

Ravioli di burrata con pesto di pistacchi, passata di pomodoro fresco e basilico 13 €

Gnocchi di patate con fonduta di taleggio e noci 13 €

Primi piatti di pesce

Taglierini ai frutti di mare* 18 €

Tagliatelle ai porri, acciughe e nocciole 16 €

Ravioli di pesce con sughetto di pesce spatola 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

Orata farcita al forno	20 €
Orata ai ferri	15 €
Tagliata di tonno fresco con cipolle brasate al vino rosso	20 €
Grigliata mista di pesce	23 €
Acciughe ripiene fritte	16 €
Buridda di seppie	16 €
Calamari ai ferri*	16 €
Fritto di calamari e gamberi*	19 €

SECONDI DI CARNE

Filetto di Manzo ai ferri /al pepe verde / al gorgonzola	18€/20€
Vitello tonnato	10 €
Coniglio alla ligure	11 €
Lumache alla Ligure	15 €
Milanese con patatine fritte	15 €

CONTORNI

Patate fritte*	4 €
Verdura di stagione	4 €
Verdure grigliate	5 €
Verdura 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 €
Birra Ligure di La Spezia "Taverna del Vara":Blanche e Ambrata	cl.33	7,00 €
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

- **VINO DELLA CASA**
Rosso Nostraliano 1/4l 5€ 1/2l 9€ 0,75l 14 €
- **CANTINA MAFFONE**
Ormeasco di Pornassio doc 2022 (mezza bottiglia) 15 €
Ormeasco di Pornassio doc 2022 23 €
Ormeasco di Pornassio Superiore doc 2019 32 €
- **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 2021 23 €

VINI ROSE'

- **CANTINA MAFFONE** Ormeasco di Pornassio Sciac-trà doc 2022 23 €
- **CANTINA LUNAE BOSONI** Rosato Mea Rosa Igt Liguria di Levante 2022 23 €

VINI BIANCHI

- **CANTINA GUIDI MARIANGELA**
Bianco sfuso 1/4l 5€ 1/2l 10€ 0,75l 15 €
- **VECCHIA CANTINA**
Vermentino doc Riviera Ligure di Ponente 2022 26 €
Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2022 26 €
- **CANTINA SANCIO**
Lumassina Igt Colline Savonesi 2022 23 €
Lumassina "Lilaria" Frizzante 2022 23 €
- **CANTINA LUNAE BOSONI**
Vermentino doc Colli di Luni 2021 Etichetta Grigia 24 €
Vermentino doc Colli di Luni 2021 Etichetta Nera 33 €
Albarola doc Colli di Luni 2022 33 €
La bianca Igt Liguria di Levante 2021 (uvaggio Vermentino e Malvasia) 19 €
- **CANTINA SASSARINI**
5 Terre doc 2022 25 €
5 Terre doc 2022 "Cian du Corsù" Monterosso 35 €

SPUMANTI

- **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 MONTALBERA** Viognier “Calypsos” doc 2021 22 €
- **CANTINA VITE COLTE**
Sauvignon “Tra donne sole” Igt 2021 (mezza bottiglia) 12 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

- **CANTINA CORMONS**
Pinot Grigio doc 2020 (mezza bottiglia) 12 €
Rebolla Gialla “Collio” doc 2021 23 €
Chardonnay “friuli” doc 2021 19 €

TRENTINO ALTO ADIGE

- **CANTINA COLTEREZIO**
Gewurztraminer doc 2022 26 €
Sauvignon “Prail selezione” Igt 2021 25 €
Chardonnay Lafòda doc 2021 41 €
Muller Thurgau Igt dolomiti 2022 21 €

VINI BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI

LOMBARDIA

- **CANTINA VANZINI**
Pinot Nero doc 2022 (mezza bottiglia) 12 €
Pinot Nero doc 2022 19 €

VENETO

- **CANTINA ANDREOLA**
Prosecco Sup. di Valdobbiadene ExtraDry docg (mezza bottiglia) 13 €
Prosecco Sup. di Conegliano Valdobbiadene Extradry docg 24 €

PIEMONTE

- **CANTINA VITE COLTE**
Alta Langa Brut Millesimato docg Cinquecento 2019 38 €

TRENTINO ALTO ADIGE

- **CANTINA ALTEMASI**
Brut Millesimato Trento doc 2022 38 €
(magnum 1,5l) 60 €

LOMBARDIA

- **CANTINA VANZINI** Spumante Moscato 20 €
- **CANTINA ALMA** Cuvee Brut “Bellavista” Franciacorta 50 €

FRANCIA

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

Wine

VINI ROSE' FRIZZANTI

VENETO

- **CANTINA ANDREOLA** Spumante Rosè "Bollé" Extra dry 19 €

TRENTINO ALTO ADIGE

- **CANTINA COLTERENZIO** Lagrein Rosé doc 2022 20 €

VINI ROSSI

PIEMONTE

- **CANTINA MARZIANO ABBONA**
Dolcetto di Dogliani docg (mezza bottiglia) 12 €
Dolcetto di Dogliani "San Luigi" docg 2021 19 €
Barbera d'Alba "Rinaldi" doc 2020 30 €
Nebbiolo d'Alba "Bricco Barone" doc 2020 30 €
Barbaresco docg 2018 48 €
Barolo docg 2019 46 €

- **CANTINA VITE COLTE**
Barbera d'Asti superiore "La Luna e il Falò" docg 2020 27 €

- **CANTINA PATRONE**
Barbera d'Alba superiore doc 2021 27 €

- **CANTINA MONTALBERA**
Ruché di Castagnole Monferrato docg 2020 28 €
Vino rosso frizzante "La Briosà" Barbera del Monferrato docg 2021 20 €

TOSCANA

- **CANTINA CASTIGLIONI** Chianti Classico "Granaio" docg 2018 18 €

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.