



Il Menù





Ristorante Il Capanno

Coperto 2 €

• *Antipasto di mare* COMPOSTO DA: 12 €

Insalata di mare savoiarda

Millesfoglie di salmone *

• *Antipasto di terra* COMPOSTO DA: 9 €

Panserotto

Carpaccio di angus con valariana e grana

Tortino salato con zucchini trombetta, ricotta e menta

Prosciutto e Melone 10 €

• *Primi Piatti* •

Tutta la pasta è di nostra produzione

Ravioli al ragù 10 €

Ravioli con burro aromatizzato al timo e mandorle 10 €

Pansotti al sugo di noci 10 €

Trenette al pesto 10 €

Ravioli di patate e basilico al burro e pinoli tostati 12 €

Taglierini alla crema di parmigiano, salsiccia e rosmarino 12 €

Taglierini ai frutti di mare* 15 €

Ravioli di pesce con ragù di gallinella e olive taggiasche 15 €

• *Secondi di carne* •

Filetto di Manzo al pepe verde /ai ferri 18 €

Battuta di Fassona con guarnizione mista di acciughe sotto'olio,
cipolle rosse di Trope, olive e salsa alla senape 15 €

Coniglio in umido 8 €

Lumache alla ligure 14 €

Cotoletta alla Milanese con patatine fritte 12 €

*Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo
al nostro personale di sala prima dell'ordine o consulta il nostro ricettario.
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.



Ristorante Il Capanno

•Secondi di pesce•

Pescato del giorno con pomodorini, limone ed erbe aromatiche	18 €
Tagliata di tonno su spaghetti di melanzane e pinoli tostati	20 €
Grigliata di pesce*	20 €
Gamberoni grigliati	15 €
Fritto di calamari e gamberi*	17 €
Acciughe ripiene fritte	15 €

•Contorni•

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

•Dessert•

Tiramisù	5 €
Dolce della casa	6 €
Gelato artigianale di nostra produzione	4 €
Gelato affogato al	
Gran Marnier - Cioccolato caldo - Amarena - Caffè	6 €
Macedonia di frutta fresca o Fragole fresche	4 €
Macedonia di frutta o Fragole con gelato	6 €
Caffè	1 €

•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•

Nastro Azzurro - Birra Moretti -	cl 66 4,50 €
PyraSer ai 6 cereal non filtrate	cl 51 5,00 €
Franziskaner Weiss	cl 51 4,50 €
Menabrea	cl 33 3,50 €
Ichnusa non filtrata	cl 33 4,00 €
Birra Gluten Free	cl 33 3,50 €

Wine



•Vini della Liguria•

VINO ROSSO

Nostrolino della casa sfuso 1/4ℓ 4€ - 1/2ℓ 7€ - 0,75ℓ 10 €

•VECCHIA CANTINA

Rossese doc Riviera Ligure di Ponente 2020 19 €

•CANTINA MAFFONE

Ormeasco di Pornassio doc 2019 mezza bottiglia 12 €

Ormeasco di Pornassio doc 2019 20 €

•CANTINA SANCIO

Granaccia doc Riviera Ligure di Ponente 2019 21 €

VINO ROSÈ

•CANTINA MAFFONE

Ormasco di Pornassio Sciac-trà doc 2020 mezza bottiglia 12 €

Ormasco di Pornassio Sciac-trà doc 2020 19 €

VINO BIANCO

CANTINA GUIDI MARIANGELA

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

•VECCHIA CANTINA

Vermentino doc Riviera Ligure di Ponente 2020 19 €

•CANTINA LUPI

Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2020 mezza bottiglia 12 €

Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2020 20 €

Pigato "Vignamare" 2017 30 €

•CANTINA SANCIO

Lumassina Igt Colline Savonesi 2020 15 €

Lumassina Lilaria Frizzante 2020 15 €

SPUMANTI

•VECCHIA CANTINA

Spumante di Pigato 35 €

metodo classico, Millesimato dosaggio zero doc 2016

•CANTINA MAFFONE

Spumante Rosè di Ormeasco 35 €

metodo classic, Millesimato dosaggio zero doc 2016

Wine

Vini del giorno al bicchiere	5 €
Passito di Pigato "VECCHIA CANTINA" al bicchiere	8 €

• Vini bianchi •

PIEMONTE • CANTINA VITE COLTE

Roero Arneis docg 2020	<i>mezza bottiglia</i>	11 €
------------------------	------------------------	------

• CANTINA MONTALBERA

Viognier "Calypsos" doc 2020		18 €
------------------------------	--	------

TRENTINO ALTO ADIGE • CANTINA COLTEREZIO

Müller Thurgau Igt 2020		19 €
-------------------------	--	------

Gewürtztraminer doc 2020		21 €
--------------------------	--	------

Sauvignon "Prail selezione" Igt 2020		21 €
--------------------------------------	--	------

Moscato Giallo secco "Pfefferer" 2020		19 €
---------------------------------------	--	------

Chardonnay "Lafò" 2018		35 €
------------------------	--	------

FRIULI VENEZIA GIULIA • CANTINA CORMONS

Rebolla Gialla "Collio" doc 2019		20 €
----------------------------------	--	------

Chardonnay "Collio" doc 2019		18 €
------------------------------	--	------

• Vini bianchi frizzanti e Spumanti •

LOMBARDIA • CANTINA VANZINI

Pinot Nero doc	<i>mezza bottiglia</i>	11 €
----------------	------------------------	------

Pinot Nero doc		14 €
----------------	--	------

VENETO • CANTINA ANDREOLA

Prosecco Sup. di Valdobbiadene docg	<i>mezza bottiglia</i>	11 €
-------------------------------------	------------------------	------

Prosecco Sup. di Conegliano Valdobbiadene docg		19 €
--	--	------

• LETARGO

Spumante Brut Blanc de Noir Metodo Classico		35 €
---	--	------

LOMBARDIA • CANTINA VANZINI

Spumante Moscato		18 €
------------------	--	------

• CANTINA ALMA

Cuvee Brut "Bellavista" Franciacorta		45 €
--------------------------------------	--	------

TRENTINO • CANTINA FERRARI

Ferrari Brut		35 €
--------------	--	------

PIEMONTE • CANTINA MONTALBERA

• Cuvée Blanche de Noir "Extra Dry" di uve barbera		19 €
--	--	------



• Vini Rosé •

TRENTINO ALTO ADIGE • CANTINA COLTEREZIO

Langrein Rosè doc 2019 18 €

• Vini Rosé frizzanti •

VENETO • CANTINA ANDREOLA

Spumante Rosè "Bollé" 15 €

PIEMONTE • CANTINA MONTALBERA

Spumante Cuvée Rosé Brut 19 €

• Vini Rossi •

PIEMONTE • CANTINA MARZIANO ABBONA

Dolcetto di Dogliani docg *mezza bottiglia* 10 €

Dolcetto di Dogliani docg 2019 16 €

Barbera d'Alba doc 2018 22 €

Nebbiolo d'alba doc 2018 24 €

Barbaresco docg 2015 36 €

• CANTINA MONTALBERA

Ruché di Castagnole Monferrato docg 2019 23 €

"La Briosà" Barbera del Monferrato vivace 16 €

• CANTINA VITE COLTE

Barolo "Paesi Tuoi" docg 2012 36 €

TOSCANA • CANTINA COLLELCETO ELIO PALLAZZESI

Brunello di Montalcino docg 2012 48 €

• CANTINA ALTADONNA

Chianti Classico docg 2017 25 €

VENETO • CANTINA FARINA

Amarone della Valpolicella classico docg 2017 48 €

• CANTINA DEGANI

Valpolicella Ripasso Superiore "Cicilio" docg 2018 18 €



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*.
- ⇒ Sughì:
 - 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 Sughì 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.



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 Sughì 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 sono *gluten free*. Ad eccezione della "cotoletta alla Milanese" che contiene **glutine**.
- ⇒ Secondi di pesce apportiamo degli accorgimenti per il *gluten free*. Informate il personale di sala che vi servirà i piatti senza glutine. Abbiamo una friggitrice dedicata 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 pistachio, marron glace che contengono **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.*

