



Il Menù





Ristorante Il Capanno

| | | |
|---|--------------|------|
| Coperto | | 2 € |
| • <i>Antipasto di mare</i> | COMPOSTO DA: | 12 € |
| Spiedino di mare all'aceto balsamico Flan di salmone con salsa di peperoni arrostiti | | |
| • <i>Antipasto di terra</i> | COMPOSTO DA: | 9 € |
| Panserotto Carpaccio di Angus Flan di castagne e porri con fonduta al Taleggio | | |
| Prosciutto crudo e melone | | 10 € |

• Primi Piatti •

Tutta la pasta è di nostra produzione

| | |
|---|------|
| Ravioli al ragù | 10 € |
| Ravioli con burro e salvia | 10 € |
| Pansotti al sugo di noci | 10 € |
| Trenette al pesto | 10 € |
| Taglierini verdi ai funghi | 12 € |
| Taglierini con ragù di coniglio al profumo di limone | 12 € |
| Gnocchi di patate con crema al gorgonzola, speck e noci | 12 € |
| Taglierini ai frutti di mare* | 15 € |
| Ravioli di pesce con ragù di gamberi | 15 € |

• Secondi di carne •

| | |
|---|---------|
| Filetto di Manzo ai funghi porcini / ai ferri | 20€/18€ |
| Brasato al vino rosso | 10€ |
| Costine di agnello ai ferri | 10 € |
| Coniglio alla ligure | 10 € |
| Lumache alla Ligure | 15 € |
| Milanese con patatine fritte | 12 € |

*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.



Ristorante Il Capanno

•Secondi di pesce•

| | |
|--|------|
| Trancio di ombrina spadellata su pure al basilico e salsa di peperoni | 18 € |
| Trancio di ombrina ai ferri | 16 € |
| Tagliata di tonno con cipolle brasate al vino rosse e mandorle tostate | 20 € |
| Zuppetta di pesce | 15 € |
| Fritto di calamari e gamberi* | 19 € |
| Acciughe ripiene fritte | 15 € |

•Contorni•

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

•Dessert•

| | |
|---|-----|
| 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 € |
| Pyrazer 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 €

•CANTINA MAFFONE

Ormeasco di Pornassio doc 2019 mezza bottiglia 12 €

Ormeasco di Pornassio doc 2019 23 €

•CANTINA SANCIO

Granaccia doc Riviera Ligure di Ponente 2019 25 €

Rossese doc Riviera Ligure di Ponente 2020 20 €

VINO ROSÈ

•CANTINA MAFFONE

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

Ormasco di Pornassio Sciac-trà doc 2020 20 €

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 20 €

Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2020 23 €

•CANTINA LUPI

Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2020 mezza bottiglia 13 €

Pigato "Vignamare" 2017 34 €

•CANTINA SANCIO

Lumassina Igt Colline Savonesi 2020 15 €

Lumassina Lilaria Frizzante 2020 15 €

SPUMANTI

•CANTINA MAFFONE

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

* CANTINA SANCIO

Spumante Lumassina "Lady Chatterley"
metodo classico Brut

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 *mezza bottiglia* 11 €

•CANTINA MONTALBERA

Viognier "Calypsos" doc 2020 19 €

TRENTINO ALTO ADIGE •CANTINA COLTEREZIO

Müller Thurgau Igt 2020 19 €

Sauvignon "Prail selezione" Igt 2020 23 €

Moscato Giallo secco "Pfefferer" 2020 19 €

Chardonnay "Lafòà" 2018 35 €

FRIULI VENEZIA GIULIA •CANTINA CORMONS

Rebolla Gialla "Collio" doc 2019 20 €

Chardonnay "Collio" doc 2019 19 €

•Vini bianchi frizzanti e Spumanti•

LOMBARDIA •CANTINA VANZINI

Pinot Nero doc *mezza bottiglia* 11 €

Pinot Nero doc 16 €

VENETO •CANTINA ANDREOLA

Prosecco Sup. di Valdobbiadene docg *mezza bottiglia* 11 €

Prosecco Sup. di Cornegliano Valdobbiadene docg 20 €

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 €

• LETARGO

Spumante Brut Blanc de Noir Metodo Classico 35 €

FRANCIA •CANTINA TAITTINGER

Champagne Cuvée Brut Prestige 58 €



• Vini Rosé •

TRENTINO ALTO ADIGE • CANTINA COLTEREZIO

Langrein Rosè doc 2019 20 €

• 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 (little bottle) 11 €

Dolcetto di Dogliani docg 2019 16 €

Barbera d'Alba doc 2019 25 €

Nebbiolo d'alba doc 2019 25 €

Barbaresco docg 2015 36 €

• CANTINA MONTALBERA

Ruché di Castagnole Monferrato docg 2019 24 €

"La Briosà" Barbera del Monferrato sparkling 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 26 €

VENETO • CANTINA FARINA

Amarone della Valpolicella classico docg 2017 48 €

♦



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 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 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.*

