



# *Il Menù*



# Ristorante Il Capanno

Coperto 2 €

• *Antipasto di mare* COMPOSTO DA: 12 €

Salmonе marinato al miele su letto di finocchi e sesamo  
Insalata di mare savoiarda \*

Acciughe marinate° 9 €

• *Antipasto di terra* COMPOSTO DA: 9 €

Panserotto

Quiche di cipollotti e zucchine

Carpaccio di Angus alla citronette con scaglie di grana

## • Primi Piatti •

*Tutta la pasta è di nostra produzione*

Ravioli al ragù oppure al Burro e Salvia 10 €

Pansotti al sugo di noci 10 €

Trenette al pesto con fagiolini e patate 10 €

Gnocchi di patate con salsa alla toma dell'Az. Vecchio Castagno 12 €

Taglierini ai frutti di mare\* 14 €

Ravioli di pesce con ragù ai crostacei 14 €

## • Secondi di carne •

Filetto di Manzo ai ferri con contorno 19 €

Filetto di Manzo ai al pepe verde oppure ai funghi porcini 22 €

Costine di agnello ai ferri con contorno 12 €

Coniglio in umido con contorno 12 €

Lumache alla Ligure 14 €

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.

°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•

Orata alla ligure	16 €
Trancio di ombrina ai ferri con verdure grigliate	20 €
Tagliata di tonno fresco con cipolle brasate, mandorle e sciroppo al vino rosso	20 €
Grigliata mista di pesce*	20 €
Fritto di calamari e gamberi*	17 €
Acciughe ripiene fritte	15 €

## •Contorni•

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

## Dessert•

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 €
Tiramisù	5 €
Dolce della casa	6 €
Caffè	1 €

## •Servizio d'Asporto•

Con prenotazione entro le h.10.30 per il pranzo ed entro le h. 18 per la cena.

Consulta il menu online sul sito internet



# Ristorante Il Capanno

## •Bevande•

Acqua minerale	cl 75	2,50 €
Acqua minerale	cl 50	1,50 €
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 €
Franziskaner Weiss	cl 51	4,50 €
Pyraser ai 6 cereal non filtrata	cl 51	5,00 €
Becks - Menabrea - Ichnusa non filtrata	cl 33	3,50 €
Ichnusa non filtrata	cl 33	4,00 €
Birra Gluten Free	cl 33	3,50 €

## •Vini della Liguria•

### Vini bianchi

CANTINA GUIDI MARIANGELA

Vermentino 1/4 sfuso 4 € - 1/2 sfuso 7 €

Vermentino 14 €

•CANTINA LUPI

Pigato 2019 20 €

Pigato 2019 mezza bottiglia cl 37,50 12 €

Pigato "Vignamare" 2017 30 €

•CANTINA SANCIO

Lumassina Igt 2019 15 €

Lumassina Lilaria Frizzante igt 15 €

### Vini rossi

Vino Nostralino della casa 1/4 sfuso 3,5€ - 1/2 sfuso 6 €

Vino Nostralino della casa 8 €

•CANTINA MAFFONE

Ormeasco di Pornassio doc 2017 mezza bottiglia cl 37,50 10 €

Ormeasco di Pornassio doc 2019 19 €

•CANTINA SANCIO

Rossese doc 2019 Sancio 18 €

Granaccia doc 2018 Sancio 21 €





# Ristorante Il Capanno

## • Vini frizzanti •

*Lombardia* • CANTINA VANZINI

Vino Rosso, Bonarda Oltrepò Pavese doc 2017 13 €

Vino Bianco, Pinot Nero doc *mezza bottiglia cl 37,50* 10 €

Vino Bianco, Pinot Nero doc 14 €

*Veneto* • CANTINA ANDREOLA

Vino Rosè "Bollé" 15 €

## • Vini Rosati •

*Trentino Alto Adige* • CANTINA COLTEREZIO

Langrein Rosè doc 2019 18 €

## • Vini Spumanti •

*Friuli Venezia Giulia* • CANTINA CORMONS

Pinot Chardonnay Brut 16 €

*Veneto* • CANTINA ANDREOLA

Prosecco di Valdobbiadene docg *mezza bottiglia cl 37,50* 10 €

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene docg 19 €

*Piemonte* • CANTINA CASTEL VERZI DI VINI

Bracchetto d'Acqui docg 20 €

• CANTINA 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

Spumante Ferrari Brut 35€



# 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.*

