



# *Il Menù*



# Ristorante Il Capanno

Coperto		2 €
• <i>Antipasto di mare</i>	COMPOSTO DA:	12 €
Insalata di mare savoiarda		
Terrina di pesce, gamberetti e verdure con maionese alle erbe		*
Acciughe marinate		9 €
• <i>Antipasto di terra</i>	COMPOSTO DA:	9 €
Panserotto		
Tortino salata di zucchini su fonduta di formaggio		
Carpaccio di Angus alla citronette con scaglie di grana		
Prosciutto crudo e melone (o fichi secondo disponibilità )		10 €

## • Primi Piatti •

*Tutta la pasta è di nostra produzione*

Ravioli al ragù oppure al Burro e Salvia	10 €
Pansotti al sugo di noci	10 €
Ravioli di patate e basilico con fagiolini e pinoli tostatati	10 €
Gnocchi di patate con salsa alla toma dell'Az. Vecchio Castagno	12 €
Taglierini ai frutti di mare*	14 €
Taglierini con seppie trifolate, pomodoro fresco e colatura di alici	14 €

## • Secondi di carne •

Battuta di Fassona con Mozzarella di bufala e mandorle tostate	15 €
Filetto di Manzo ai ferri con contorno	19 €
Filetto di Manzo ai al pepe verde con contorno	22 €
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.



# Ristorante Il Capanno

## •Secondi di pesce•

Pescato del giorno alla griglia con verdure grigliate	20 €
Tagliata di tonno fresco su ratatouille di verdure	20 €
Grigliata mista di pesce*	20 €
Fritto di calamari e gamberi*	17 €
Zuppetta di mare	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 €
Pyraaser 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 Rossi •

*Piemonte* • CANTINA MARZIANO ABBONA

Dolcetto di Dogliani docg      *mezza bottiglia* cl 37,50    10 €

Dolcetto di Dogliani docg 2019                                    16 €

Barbera d'Alba doc 2018     22 €

Nebbiolo d'alba doc 2018    24 €

Barbaresco docg 2015    36 €

• 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 €

## • Vini Bianchi •

*Piemonte* • CANTINA VITE COLTE

Roero Arneis docg 2019      *mezza bottiglia* cl 37,50    10 €

*Trentino Alto Adige* • CANTINA COLTEREZIO

Müller Thurgau Igt 2019     19 €

Gewürtztraminer doc 2019     21 €

Sauvignon "Prail selezione" Igt 2019                            21 €

Moscato Giallo secco "Pfefferer"                                20 €

Chardonnay "Lafòda" 2018                                         35 €

*Friuli Venezia Giulia* • CANTINA CORMONS

Rebolla Gialla "Collio" doc 2019                                20 €

Chardonnay "Collio" doc 2019                                    18 €





# 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 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.*

