



# *Il Menù*





# Ristorante Il Capanno

Coperto 2 €

• *Antipasto di mare* COMPOSTO DA: 12 €

Tentacoli arrostiti con purè di fave  
Insalata di baccalà, asparagi e limone \*

• *Antipasto di terra* COMPOSTO DA: 9 €

Panserotto  
Torta pasqualina di carciofi  
Carpaccio di Angus con insalata di orzo e sadano

## • 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 €

Taglierini al pesto di nocciole, asparagi e speck croccante 12 €

Taglierini ai frutti di mare\* 14 €

Ravioli di carciofi con sugo alle vongole veraci 14 €

## • Secondi di carne •

Filetto di Manzo al pepe verde 18 €

Involentino di maiale con ripieni di grana, alici, capperi  
e pomodori secchi 12 €

Coniglio in umido 8 €

Costine di agnello in crosta di piastacchi 10 €

Cotoletta alla 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 ai ferri	14 €
Sandwich di orate con provola, pomodori confit e crema di asparagi	18 €
Tagliata di tonno in crosta di granelle, marinata all'arancia	20 €
Calamari grigliati*	14 €
Fritto di calamari e gamberi*	17 €
Acciughe ripiene fritte	15 €

## •Contorni•

Patate fritte*	3 €
Verdura di stagione	4 €
Carciofi trifolati	4,50 €
Zucchina trobetta 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 filtrata	cl 51	5,00 €
Menabrea	cl 33	3,50 €
Ichnusa non filtrata	c	l 33 4,00 €
Birra Gluten Free	cl 33	3,50 €

# Ristorante Il Capanno

## •Vini della Liguria•

### Vini bianchi

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 €

### Vini rossi

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 2017 mezza bottiglia 12 €

Ormeasco di Pornassio doc 2020 20 €

#### •CANTINA SANCIO

Granaccia doc Riviera Ligure di Ponente 2019 21 €

### Vini Rosè

#### •CANTINA MAFFONE

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

Ormasco di Pornassio Sciac-trà doc 2020 19 €

### Vini 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



# 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 €





# 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.*

