

MENU | APRILE - MAGGIO - GIUGNO

V	FOCACCIA AL FORMAGGIO	9.00
V C	FARINATA	8.00
V C	FARINATA CON STRACCHINO	9.00
	ACCIUGHE RIPIENE*	10.00
V	VERDURE RIPIENE (zucchine, melanzane, peperoni, cipolle)	12.00
	FRISCEU DI BACCALA (frittelle di baccalà)*	10.00
C	COZZE ALLA MARINARA	10.00
V C	INSALATA RUSSA	5.00

SELEZIONE LIGURE

12.00

Focaccia al formaggio · farinata · frisceu di baccalà · acciughe ripiene*
· verdure ripiene · insalata russa

V	TROFIE AL PESTO CON FAGIOLINI E PATATE	11.00
V	PANSOTTI CON SALSA DI NOCI	12.00
V	TESTAROLI AL PESTO	11.00
V C	MINISTRONE DI VERDURE ALLA GENOVESE	9.00
V	TAGLIOLINI AL PESTO CON FAGIOLINI E PATATE	11.00
	RAVIOLI DI PATATE CON BRANZINO POMODORINI E PESTO	12.00
	MANDILLI CON COZZE VONGOLE E POMODORINI	12.00
C	FILETTO DI PESCATO ALLA LIGURE	15.00
	FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE*	14.00
C	POLPO* ALLA PIASTRA CON PURE' ALLA SENAPE	15.00
	CAPPONMAGRO*	14.00
C	TOTANI* SCOTTATI CON PURE' DI FAVE	12.00
	CUNDIJUN (fagiolini, patate, pomodorini, uova, tonno, acciughe e galletta)	8.00
C	CONIGLIO ALLA LIGURE CON PURÈ DI PATATE	14.00
C	GALLETTO AL FORNO CON PATATE	12.00

MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

V	PICCAGGE CON PESTO E RICOTTA	11.00
C	TOTANI* RIPIENI	14.00

CONTORNI

V C	CAPONATA ALLA LIGURE	5.00
V C	PATATE AL FORNO	3.50
V C	PURÈ DI PATATE	4.00
V C	INSALATA MISTA O VERDE	5.00
V C	VERDURE GRIGLIATE	5.00

DOLCI

	GELATINI AL CIOCCOLATO	6.00
	TIRAMISÚ	6.00
C	CREMA BRUCIATA ALLA VANIGLIA	6.00
C	FRAGOLE	5.00
C	FRAGOLE CON GELATO	6.00
C	ANANAS	5.00
C	ANANAS CON GELATO	6.00
C	GELATO FIOR DI LATTE con scaglie di pistacchio, nocciola, cioccolato	6.00
	CIAMBELLA DELLE CINQUE TERRE	5.00
	(pandolce morbido con canditi e uvetta servito con crema allo Zabaione)	
	VINSANTO CON CANTUCCI	6.00
	DIGESTIVO DELLA CASA "ERBA LUISA"	2.00
	COPERTO	2.50

C PRODOTTI CHE POTREBBERO ESSERE ADATTI A PERSONE CELIACHE, INTOLLERANZA DA SEGNALARE AL MOMENTO DELL'ORDINE

V PRODOTTO VEGETARIANO

* ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O DA NOI PRODOTTI E CONGELATI O ABBATTUTI

IN CASO DI INTOLLERANZE E/O GRAVI ALLERGIE ALIMENTARI, PREGHIAMO LA NOSTRA GENTILE CLIENTELA DI CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA, CHE FORNIRÀ TUTTE LE DELUCIDAZIONI NECESSARIE, CON SPECIFICA DEGLI INGREDIENTI CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI. SI AVVERTE INOLTRE CHE PER GLI ALIMENTI OFFERTI IN QUESTO LOCALE NON È POSSIBILE ESCLUDERE CON CERTEZZA IL CONTATTO CON INGREDIENTI ALLERGIZZANTI.

PRANZO DELLA DOMENICA IN AGGIUNTA AL MENU

PIZZATA (focaccia al formaggio con pomodoro capperi e olive)	10.00
PANIGACCI DELLA LUNIGIANA CON SALUMI E FORMAGGI	10.00

SELEZIONE DELLA DOMENICA

18.00

V	FOCACCIA AL FORMAGGIO
V	PIZZATA
VC	INSALATA RUSSA
V	TESTAROLI CON SALSA DI NOCI PESTO E GRANA
	PANIGACCI DELLA LUNIGIANA CON SALUMI E FORMAGGI

MENU BAMBINI

V	TROFIE AL PESTO O AL POMODORO (MEZZA PORZIONE)	5.00
	COTOLETTA ALLA MILANESE O HAMBURGER*con patatine	7.00

U BARBA

OSTERIA GENOVESE

CLAUDIO, CRISTIANO, SHAKE E MIAH,
CREANO LA NOSTRA CUCINA
E LA NOSTRA PASTA FRESCA.
ANGELO, INSIEME A VALERIA,
ALESSANDRO, MATTEO E LUCAS,
CERCHERANNO DI CONSIGLIARVI E
ACCONTENTARE LE VOSTRE RICHIESTE.
VI RINGRAZIAMO DI ESSERE QUI.

