

LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE

V	FOCACCIA AL FORMAGGIO	9.00
VC	FARINATA	8.00
VC	FARINATA CON STRACCHINO	9.00
V	VERDURE RIPIENE	12.00
C	INSALATA DI BACCALA*	10.00
	FRISCEU DI BACCALA' (frittelle di baccalà)*	10.00
VC	INSALATA RUSSA	5.00
	ACCIUGHE RIPIENE*	10,00
	SELEZIONE LIGURE: Focaccia al formaggio, Frisceu di baccalà*, Acciughe*ripiene, Verdure ripiene, Insalata russa.	14,00
V	TROFIE AL PESTO CON FAGIOLINI E PATATE	11.00
V	PANSOTI CON SALSA DI NOCI	12.00
V	TESTAROLI AL PESTO	11.00
VC	MINISTRONE DI VERDURE ALLA GENOVESE	9.00
	TAGLIOLINI CON ACCIUGHE POMODORINI E PANGRATTATO	12.00
	MANDILLI (maltagliati) CON COZZE, VONGOLE E POMODORINI	12.00
C	MUSCOLI (cozze) ALLA MARINARA	10,00
C	FILETTO DI PESCATO ALLA LIGURE	15.00
	FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE*	14.00
	CAPPONMAGRO*	14.00
	POLPO* ALLA PIASTRA CON PURE ALLA SENAPE	16.00
C	TOTANI ALLA PIASTRA CON PURE' DI FAVE	12.00

C	VITELLO TONNATO	12.00
C	CONIGLIO ALLA LIGURE CON PURE' DI PATATE	14.00
C	GALLETTO CON PATATE AL FORNO	14.00

CONTORNI

VC	CAPONATA ALLA LIGURE	5.00
VC	PATATE AL FORNO	3.50
VC	PURÈ DI PATATE	4,00
VC	INSALATA MISTA O VERDE	5,00
	CUNDIJUN (fagiolini, patate, pomodorini, uova, tonno, acciughe e galletta)	9.00

DOLCI

	GELATINI ALLA VANIGLIA RICOPERTI DI CIOCCOLATO	6.00
C	CREMA BRUCIATA ALLA VANIGLIA TIRAMISÙ	6,00
C	GELATO FIOR DI LATTE CON SCAGLIE DI BISTACCHIO NOCCIOLA CIOCCOLATO	6,00
C	ANANAS	5.00
C	ANANAS CON GELATO	6.00
C	FRAGOLE	5.00
C	FRAGOLE CON GELATO	6.00
	VINSANTO CON CANTUCCI	6.00
	CIAMBELLA DELLE CINQUE TERRE: PANDOLCE MORBIDO CON	5.00

CANDITI E UVETTA SERVITO CON CREMA ALLO ZABAIONE	
DIGESTIVO DELLA CASA "ERBA LUISA	2,00
COPERTO	2,50

PRANZO DELLA DOMENICA IN AGGIUNTA AL MENU

v PIZZATA (focaccia al formaggio con	10.00
PANIGACCI DELLA LUNIGIANA CON SALUMI E	10.00

SELEZIONE DELLA DOMENICA 18.00

v FOCACCIA AL FORMAGGIO	
v PIZZATA	
v ^c INSALATA RUSSA	
v TESTAROLI CON SALSA DI NOCI E PESTO	
PANIGACCI DELLA LUNIGIANA CON SALUMI E	

MENU BAMBINI

v TROFIE AL PESTO O AL POMODORO (mezza	5.00
COTOLETTA ALLA MILANESE O HAMBURGER*	7.00

c prodotti che potrebbero essere adatti a persone celiache, intolleranza da
v prodotto vegetariano
* alcuni alimenti potrebbero essere surgelati o da noi prodotti e congelati

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



U BARBA

OSTERIA GENOVESE

CI SIAMO SALUTATI IL 9 MARZO, SERRANDE ABBASSATE E DA ALLORA OGNUNO NELLA PROPRIA CUCINA. ABBIAMO ASPETTATO DUE LUNGHISSIMI MESI SISTEMANDO I TAVOLI, PENSANDO A COME VI AVREMMO RIVISTI UN GIORNO, QUI, SEDUTI ACCANTO AI NOSTRI ULIVI. QUESTO PERIODO DI INCERTEZZA E PAURA LO ABBIAMO SEGUITO CON VOI MA A DISTANZA, SEDUTI AL TAVOLO CENTRALE, DOVE AVETE FESTEGGIATO COMPLEANNI E LAUREE IN QUESTI NOSTRI DIECI LUNGHY ANNI. OGGI PROViamo A TORNARE DA VOI, CON I PIATTI DI UNA LIGURIA ORA LONTANA, PROVANDO A PORTARE A CASA VOSTRA LA TRADIZIONE GENOVESE E LA VOGLIA DI RIVEDERVI ANCORA QUI DA U BARBA. PROPRIO PER QUESTO ABBIAMO SCELTO DI UTILIZZARE TUTTE LE MISURE NECESSARIE AFFINCHÉ I PRODOTTI SIANO SICURI, CONTROLLANDO OGNI PASSAGGIO COSÌ DA CONFEZIONARE I PIATTI NEL RISPETTO DELLE NUOVE NORME SANITARIE.



CLAUDIO, 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.