Si comunica alla gentile clientela che la nostra cucina è “espressa”: ciò significa che nulla è precotto ma cucinato non appena ricevuta la vostra ordinazione; per questo motivo le attese possono essere un pochino più lunghe rispetto a quelle a cui solitamente siete abituati. Godetevi i vostri amici e un buon bicchiere di vino, noi faremo il prima possibile.

Menu Trattoria

Frittini

Primo (a scelta dello Chef)

Secondo (a scelta dello Chef)

1 calice di Vino o 1 cocktail

Euro 30,00 a persona - da domenica a giovedì

EURO 35,00 a persona - il VENERDÌ e il SABATO

Le portate sono a scelta dello Chef per poter esser cambiate ogni giorno.

N.B. TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO UTILIZZANDO SOLO MATERIE PRIME FRESCHE O SOTTOPOSTE A PROCESSO DI ABBATTIMENTO.

PRODOTTO ITTICO CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, PRODOTTO LETTERA D, PUNTO 3

Menu alla carta

Si comunica alla gentile clientela che la nostra cucina è “espressa”: ciò significa che nulla è precotto ma cucinato non appena ricevuta la vostra ordinazione; per questo motivo le attese possono essere un pochino più lunghe rispetto a quelle a cui solitamente siete abituati. Godetevi i vostri amici e un buon bicchiere di vino, noi faremo il prima possibile.

Nell’attesa

Focaccetta fritta con lo Stracchino € 3,50 cadauna

Focaccetta fritta con lo Stracchino con aggiunta di Prosciutto o Pesto € 5,00 cadauna

Polpo rosticciato su tortino di patate € 13,00

Tagliere “Vegia Zena” (Polpettone, Focaccetta, Panissa e Cuculli) € 12,00

Tagliere “Maxy” (Vegia Zena + Salumi e Formaggi) € 22,00

Tartare di Fassona con… in base alla Stagione lo diranno a voce i “ragazzi”
(Funghi, Carciofi, Fonduta, Spinaci, ecc) € 14,00

Dal bollitore

Ravioli di Borragine con Ragù di Chianina € 13,00

Testaroli / Trofie al Pesto € 13,00

Spaghetti allo Scoglio € 12,00

Tonnarelli alla Carbonara con Guanciale croccante € 13,00

Trofie al Pesto con Fagiolini e Patate € 10,00

Pansoti in Salsa di Noci € 12,00

Mezze maniche Zucchine e Gamberi 14,00

Minestrone - Zuppa o Vellutata del giorno € 12,00

N.B. TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO UTILIZZANDO SOLO MATERIE PRIME FRESCHE O SOTTOPOSTE A PROCESSO DI ABBATTIMENTO.

PRODOTTO ITTICO CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, PRODOTTO LETTERA D, PUNTO 3

Si comunica alla gentile clientela che la nostra cucina è “espressa”: ciò significa che nulla è precotto ma cucinato non appena ricevuta la vostra ordinazione; per questo motivo le attese possono essere un pochino più lunghe rispetto a quelle a cui solitamente siete abituati. Godetevi i vostri amici e un buon bicchiere di vino, noi faremo il prima possibile.

I secondi

Guanciotto con purè di Patate € 16,00

Milanese con Chips di Patate € 15,00

Calamari ripieni in crema di Pesto e salsa di Ciliegini € 12,00

Polpette di Scamone (al sugo o senza) € 15,00

Filetto alla Griglia o al Pepe Verde (220/250 grammi) € 22,00

Hamburger (nel piatto) con patatine fritte € 12,00

Brasato con contorno € 16,00

Fritto di Calamari € 16,00

Calamaretti alla Ligure (Olive, Pinoli e Capperi) € 16,00

Le delizie

Per i dolci, tutti di nostra produzione, chiedere ai ragazzi della sala
€ 5,00

N.B. TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO UTILIZZANDO SOLO MATERIE PRIME FRESCHE O SOTTOPOSTE A PROCESSO DI ABBATTIMENTO.

PRODOTTO ITTICO CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, PRODOTTO LETTERA D, PUNTO 3

La nostra cantina

Bollicine

Bellavista Grande Cuvée ALMA non dosato 65€

Bellavista Grande Cuvée ALMA brut 65€

Bellavista Grande Cuvée ALMA rosè 65€

Prosecco Bottega Millesimato Blanc de Blancs 30€

Franciacorta Mirabella EDEA 50€

Vini Bianchi

Langhe Arneis € 18,00

Sharis Livio Felluga € 35,00

Ribolla Giada Feudi dei Romans € 20,00

Bianco Toscano Valvirginio € 16,00

Leiten Gewürztriner € 35,00

Jocu Catarratto Quattrocieli € 22,00

Vermentino PinoGino € 28,00

Bianchetta Genovese PinoGino € 26,00

Vini Rossi

Fichimori Antinori Tormaresca € 28,00

Vertigo Livio Felluga € 38,00

Rosso Toscano Valvirginio € 16,00

Fluente Syrah Quattrocieli € 25,00

Ciliegiolio PinoGino € 28,00

Nebias Langhe Nebbiolo € 25,00

Bollicine

Prosecco Extra Dry Biologico € 25,00

Bellavista Alma Grand Cuvée Brut € 65,00

Bellavista Pas Operè € 95,00

Franciacorta Conte di Provaglio Brut € 45,00

Franciacorta Saten Conte di Provaglio € 45,00

Champagne

Krug Grande Cuvée Brut € 350,00

Moet Ice Imperial € 150,00

Taittinger Brut Prestige € 130,00

Rosé

Rosato Toscano Valvirgino € 18,00

Coralium Syrah Quattrocieli € 25,00

Franciacorta Brut Rosè Conte di Provaglio € 50,00

Legàmi Rosato Frisino € 24,00

Taittinger Brut Prestige Rosé € 145,00

Vini dolci

Vinsanto Valvirginio € 42,00

Elenco allergeni

Glutine

Crostacei

Uova

Pesce

Arachidi

Sedano

Sesamo

Soia

Senape

Lupini

Latte

Anidride solforosa

Frutta a guscio

Molluschi

I SUCCITATI ALLERGENI POTREBBERO ESSERE PRESENTI NEL MENU
PER MAGGIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

*PRODOTTO SURGELATO