

Scopri le nostre iniziative ESG: progetti e azioni concrete per la sostenibilità ambientale, la responsabilità sociale e una governance trasparente.



Allassio

CRUDO & TARTARE

TARTARE DI TONNO – 21€
Pomodori secchi, capperi ^{1,4}

PICCOLO CRUDO ^{2,4,14} – 32€

MEDIO CRUDO ^{2,4,14} – 50€

GRAN CRUDO – 70€ ^{2,4,14}

OSTRICA ¹⁴ – 7€

ANTIPASTI & INSALATE

CAVOLFIORE GRATINATO – 15€
Pesto di rucola, burro nocciola, paprika ^{V,7,8}

INSALATA INVERNALE – 16€
Radicchio, rucola, finocchio, carciofo,
cavolfiore, mandarino, pecorino,
vinaigrette alla senape ^{V,7,8,10,12}

CARPACCIO DI ORATA – 21€
Maionese alla rapa rossa, gel al
bergamotto, olio al finocchietto, plancton
marino ^{3,4}

CARPACCIO DI MANZETTA SCOTTATO – 22€
Funghi cardoncelli, cipolla bruciata, semi
di girasole, tartufo bianchetto ^{7,8}

PADELLINO

Impasto per pizza a 48 ore con farina
macinata a pietra

MARGHERITA – 14€
Basilico, Fior di Latte, salsa di
pomodoro ^{V,1,7}

ALASSIO – 17€
Zucchine grigliate, tartare di tonno,
mozzarella di bufala, basilico ^{1,4,7}

FOCACCIA DI RECCO – 19€
Crescenza ^{V,1,7}
(consigliato per 2 persone)

Coperto, pane e olio 3€ a persona. Facciamo del nostro meglio per servire piatti preparati con ingredienti di stagione e, quando possibile, di origine locale. Tutti i prodotti ittici sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento termico in conformità alla normativa vigente.

Per qualsiasi informazione aggiuntiva sugli allergeni, non esitate a chiedere al nostro cortese staff.

PASTA

FATTA IN CASA E TRAFILATA AL BRONZO

GNUDI DI RICOTTA — 20€

Spinaci, tartufo bianchetto,
burro e salvia ^{1,3,7}

TORTELLO DI BURRATA — 28€

Gambero rosso, ceci bio, bisque ^{1,2,3,7}

LASAGNETTA VERDE — 22€

Ragu di agnello, carciofi, spinacino ^{1,3,7}

SPAGHETTI ALL'UOVO — 17€

Salsa ai tre pomodori, basilico,
parmigiano ^{V,1,3,7}

PAPPARDELLE — 20€

Ragù di cinghiale,
ginepro ^{1,3,7,12}

*PASTIFICIO MANCINI / SOMMARIVA /
RISO MELOTTI*

(tempo di cottura 15 minuti)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA — 28€

Gamberi viola, crema
all'aglio, lime ^{1,2,3,7}

LINGUINE ALLA PESCATORA — 22€

Vongole, gamberi rosa, calamari,
seppie ^{1,2,3,4,7,8,12,14}

TROFIE — 18€

Pesto di basilico Ligure ^{V,1,3,7,8}

RISO VIALONE NANO IGP MELOTTI — 25€

Champagne, limone salato, scampi,
liquirizia ^{2,7,12}



CONTORNI



SPINACI SALTATI ^{VG} — 6€

PATATINE FRITTE ^V — 6€

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO ^V — 6€

INSALATINA DI RUCOLA — 6€

Pomodorini confit, pinoli ^{VG,8}

DAL JOSPER

PESCE

BRANZINO — 26€

Funghi oyster, cavolo nero,
salsa unagi ^{3,4,6,7}

ROMBO ARROSTO — 30€

Crema di topinabur, vaniglia, puntarelle,
mela verde ^{3,4,7}

FILETTO DI BRANZINO ⁴ — 27€

250g

Servito con rucola e pomodorini confit

FILETTO DI ORATA ⁴ — 23€

250g

Servito con rucola e pomodorini confit

GRIGLIATA MISTA DI PESCE ^{2,4,14} — 32€

Servito con rucola e pomodorini confit

CARNE

DIAFRAMMA QUINTO QUARTO — 26€

125g

Servito con rucola e pomodorini confit

FIorentina — 8,5€

Per 100g

ENTRECOTE DI MANZO — 31€

250g

PAILARD DI POLLO — 21€

250g

VERDURE

FUNGHI CARDONCELLI ALLA BRACE — 19€

Patata affumicata, salsa verde,
nocciole ^{VG,8}

CAVOLO CAPPUCCIO CBT — 19€

Mayo pomodori secchi, capperi, uva
sultanina, anacardi ^{VG,1,5,6,8}

SWEET...& SIP

TIRAMISU ^{1,3,7}— 9€

GAGGIA

Cold Brew, Bacardi Ocho Coconut Foam,
Pedro Ximenez Sherry, Cocoa

19€

CHEESECAKE BASCA ^{1,3,7,8}— 9€

Sorbetto al frutto della passione
CHATEAU LES JUSTICES, SAUTERNES

2022, 85% Sémillon, 10% Sauvignon,
5% Muscadelle

21€

TORTA AL CIOCCOLATO ^{1,3,7,8}— 10€

Marron glacé, sale Maldon, crumble di nocciole
OXID

Bourbon Woodford Reserve, Sherry
Invecchiato e Nocciola

14€

GELATO ALLA CREMA ^{3,7}— 8€

FELSINA, VINO DA UVE STRAMATURE

2009, Trebbiano, Malvasia, Sangiovese

7€

CRÈME BRÛLÉE ALLA ZUCCA ^{1,3,7,8}— 9€

Anice stellato, arachidi salate

REINHOLD, HAART TO HEART

2022, 100% Riesling
prosecco

13€

SPICED SGROPPINO ¹²— 12€

Sorbetto al limone, Duit Ginger
Limonquello, Prosecco

SORBETTO AL LIMONE ^{VG}— 7€

CAFFÈ

ESPRESSO— 2€

MACCHIATO— 2.2€

FLAT WHITE— 3.5€

MAROCCHINO— 3€

CAPPUCCINO— 3.5€

CAFFÈ LATTE— 3.5€

AMARI

BRAULIO— 7€

JAGERMEISTER— 7€

AMARO DEL CAPO— 7€

JEFFERSON AMARO
IMPORTANTE— 9€