

ANTIPASTI



CUBOTTO PIEMONTESE

BATTUTA DI FASSONE CONDITA CON OLIO, LIMONE, SALE, PEPE E PARMIGIANO REGGIANO

TAVOLOZZA DEL CACCIATORE

PRESTIGIOSA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI D.O.P. ACCOMPAGNATI DA MOSTARDE E FRUTTA FRESCA

MARE IN CAMPAGNA

RICCA INSALATA DI SEPIE E POLPO, CON VERDURINE DI STAGIONE E ORZO PERLATO A KM 0

ENGLISH ROASTBEEF

GARRONESE IN ARROSTO SERVITO ALL'INGLESE CON POMODORINI, VALERIANA, CIPOLLA DI TROPEA E STRACCETTI DI BUFALA. CHIUDE IL PIATTO UNA MAIONESE DI ACCIUGHE E RUCOLA

BACALAO

UNA RICETTA CHE CI RIPORTA NELLA RIVIERA LIGURE. IL SAPORE INTENSO DEL BACCALÀ, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI, PATATE, CAPPERI, E POMODORINI. SEMPLICE E GUSTOSA

COZZE DI SCARDOVARI DOP ALLA MARINARA

DEGUSTAZIONE DI MARE

ANTIPASTI MISTI DI PESCE

DEGUSTAZIONE DI TERRA

ANTIPASTI MISTI DI TERRA



PRIMI



TAGLIOLINI VONGOLE

TAGLIOLINI FRESCHI, LA SAPIDITÀ DELLE VONGOLE VERACI, LA DOLCEZZA DEL POMODORINO PACHINO,
IL PROFUMO DEL BASILICO

LINGUINE ALLA LIGURE

LINGUINE DI GRANO DURO DI GRAGNANO CON PESTO ALLA GENOVESE, FAGIOLINI E PATATE

ORECCHIETTE AMBERJACK

TRADIZIONALI ORECCHIETTE FRESCHE PUGLIESI CON RICCIOLA E ZUCCHINE

RAVIOLI DI BORRAGINE

RAVIOLI DI BORRAGINE CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO E ROSMARINO

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI



la caletta
Wine & Food

SECONDI



GRAN FRITTO DEL MEDITERRANEO

CALAMARETTI, MAZZANCOLLE, GAMBERI, ALICI, TRIGLIE, MERLUZZETTI, PARANZA FRESCA DELL'ADRIATICO E VERDURE CROCCANTI. TUTTO PASSATO IN UN MIX DI FARINE ACCURATAMENTE SELEZIONATE E FRITTO IN OLIO DI GIRASOLE

LA TAGLIATA DI FASSONE

SOTTOFILETTO DI FASSONE VELOCEMENTE GRIGLIATO E SCALOPPATO. COMPLETANO IL PIATTO RUCOLA FRESCA, POMODORINI E GRANA

RIBS

COSTOLETTE DI MAIALINO COTTE A BASSA TEMPERATURA CON LEGGERA AFFUMICATURA E PATATE AL FORNO

TATAKI DI TONNO

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, SCOTTATO E COSPARSO DI SESAMO NERO. WASABI E SALSA DI SOIA SONO D'OBBLIGO

SPADA INCAPONATO

SPADA ALLA PIASTRA E CAPONATA DI MELANZANE

COSTATA DI FASSONE PIEMONTESE



CONTORNI



PATATE AL FORNO

VERDURE DI STAGIONE SALTATE

INSALATA MISTA

INSALATA GRECA

INSALATA NIZZARDA

I PIATTI DEL GIORNO



CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA LE NOSTRE PROPOSTE DEL GIORNO.

IN BASE AGLI ACQUISTI, ALLA STAGIONALITÀ E ALLA REPERIBILITÀ, QUOTIDIANAMENTE
PROPORREMO NUOVI E GUSTOSI PIATTI.

TALUNI PRODOTTI PRESENTI SUL MENU, IN BASE A REPERIBILITÀ E STAGIONALITÀ, POTRANNO ESSERE ABBATTUTI COME DA NORMATIVA HACCP
PER MIGLIORARNE LA SALUBRITÀ E LA CONSERVAZIONE O ACQUISTATI SURGELATI. LA TIPOLOGIA DEL PESCE FRESCO POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI
CAUSA LA NON DISPONIBILITÀ SUL MERCATO, OPPURE SOSTIRUITO CON UN PRODOTTO SURGELATO A BORDO NAVE.



la caletta
Wine & Food

DOLCI



CRÈME BRULÉE MARACUJA E VANIGLIA

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

PASSITO DI CALUSO D.O.C.

RON BOTRAN "SOLERA 1893"

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO E COULIS DI LAMPONI

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

RUM SMITH & CROSS

CALVADOS

MONBAZZILAC (PÈCOULA)

CANNOLINI SICILIANI

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

PASSITO PANTELLERIA (KARUSCIA)

INFUSO LIQUOROSO AL MIELE

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE E AMARETTO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

SPRINGBACK WHISKEY

COGNAC FOURCADE

AMARETTO BEPI TOSOLIN

GELATO ARTIGIANALE NATURALE DI NOSTRA PRODUZIONE



la caletta
Wine & Food

DISTILLATI

ACQUAVITE DA MOSTO DI "BEPI TOSOLIN" FRIULI
ACQUAVITE DA MOSTO D'UVA, STAGIONATA IN CILIEGIO
UVE AMARONE, MATURAZIONE IN ROVERE EX AMARONE
UVE BRUNELLO, MATURAZIONE IN ROVERE EX BRUNELLO
UVE BAROLO, MATURAZIONE IN ROVERE EX BAROLO

GRAPPE FRIULANE

"GIRALE" DI BEPI TOSONIN.
VINACCE DI UVE CHARDONAY IN BARRIQUE DI CILIEGIO

"I LEGNI" DI BEPI TOSONIN.
VINACCE DI UVE CABERNET, REFOSCO, MERLOT FRIULANO E MOSCATO IN BARRIQUE DI ROVERE

GRAPPE PIEMONTESI

"LIMOUSINE" DI FRANCOLI.
VINACCE DI UVE DOLCETTO, NEBBIOLO, E MOSCATO IN BARRIQUE DI LIMOUSINE

"RISERVA 5 ANNI" FRANCOLI.
AFFINATA 5 ANNI IN LEGNO DI ROVERE

MOSCATO AMBRATA FRANCOLI.
AFFINATA IN BARRIQUE DI ROVERE

