



## SFIZI

per iniziare

### Panelle

Panelle di farina di ceci servite con una leggera salsa aioli, limone e pepe macinato fresco

8 €

### Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais servito con marmellata di cipolle rosse

9 €

### Gazpacho

Vellutata fredda di pomodoro, peperone e cetriolo, servita con pesche, crostini di pane e cipolla rossa agrodolce

10 €

### Beccafico

Alici impanate a due a due con pinoli, uvetta e prezzemolo, servite con caponata siciliana di verdure

11 €

## PASTA

fresca fatta in casa

### Norma

Ravioli di semola di grano duro, ripieni di salsa di pomodoro e melanzane, serviti con ricotta salata, pomodorini secchi e basilico fritto

13 €

### Pesto

Ravioli fatti con l'impasto tipico delle trofie liguri, ripieni di pesto di basilico alla genovese con patate, fagiolini, pinoli e mandorle

13 €

### Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante

13 €

### Tonnarelli

Pasta lunga di semola trafilata da noi in bronzo, con vongole, cozze, salsa di spinacino e crumble di pane rosso profumato al limone

14 €

## E POI

altre specialità

### Falafel

Polpette speziate di ceci e piselli, servite con hummus, salsa yogurt e menta, insalatina iceberg e pomodorini

13 €

### La nostra porchetta

Porchetta homemade di maiale della cascina con finocchietto, salvia e rosmarino, servita con insalatina di finocchi e arance

14 €

### Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard

14 €

### Baccalà mantecato

all'olio extravergine di oliva, carciofini della casa in conserva, crema di peperoni affumicati e cialda al nero di seppia

18 €

## DOLCI

fatti in casa

### Passion cheesecake

Soffice di formaggio fresco, frutto della passione e crumble di cacao amaro

6 €

### Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle, caffè e liquirizia

6 €

### Foresta nera

Cre moso di cioccolato al latte e amarene, rivestito di cioccolato extra fondente, servito con confettura di ciliege

7 €

### Sundae

Sorbetto di fragoline di bosco, fragole fresche, panna montata alla vaniglia, caramello salato e crunchies di cioccolato bianco e fiocchi di mais

7 €

### Insalata estiva

Misticanza, servita con filetto di tonno scottato, mango, cipolla e cavolo rosso agrodolci e vinaigrette al sesamo

15 €

### CAFFÉ

(sostenibile ed equosolidale, origine Laos) 1,5 €

**AMARI** 4 € - 7 €

**DISTILLATI** 7 € - 10 €

**COCKTAILS** 8 € - 12 €

A pranzo in settimana il coperto non si paga

\*

Coperto serale e sabato a pranzo 2 €

# ZIBO

## ACQUA


microfiltrata e spillata in vetro

1/2 LITRO | 1 €    1 LITRO | 2 €

## BIBITE

Niasca Portofino

in bottiglia di vetro 0,25 cl 3 €


-  Limonata
-  Mandarinata
-  Chinotto
-  Aperitivo analcolico


Niasca utilizza per la produzione delle sue bibite esclusivamente materia prima di origine naturale, coltivata nel golfo del Tigullio.

## BIRRA


artigianale della casa

in bottiglia da 33 cl 5 €

 Zebra - "veloce"  
Lager, 5 % vol

 Istrice - "pungente"  
Blanche, 4,9 % vol

 Boa - "avvolgente"  
Apa, 5,5 % vol

 Orsa - "morbida"  
Bock, 6,2 % vol

Le nostre birre vengono prodotte nel Parco del Ticino in collaborazione con un'azienda agricola che utilizza orzo e luppolo coltivati nei propri campi.

alla spina 40 cl 6 €

 Orca  
Ipa  
6,4 % vol

Le illustrazioni presenti sul menù, le etichette delle nostre birre e le carte da parati sono di Gianluca Biscalchin.

## VINO DELLA CASA

 1/2 litro 13 €  
1 litro 24 €


### FELCE BIANCO


Trebbiano + Vermentino + Malvasia


### FELCE ROSSO

Sangiovese+ Canaiolo nero + Alicante

## BOLLICINE


"Annuale" - Prosecco Brut millesimato, Ruge, Veneto 11 % vol  25 €


"Marasco" - Spumante brut nature, L'archetipo, Puglia 12% vol  26 €


"Susumante" - Rosato brut L'archetipo, Puglia 13% vol  30€

Franciacorta Brut DOCG, Corte Fusia, Lombardia 12,5% vol  32€


## VINO BIANCO

"Aminta" - Falanghina, Antica Hirpinia, Campania 13% vol  21€


"Niamh" - Passerina, Bastianelli, Marche 13% vol  23 €

"Monte dei frati" - Vermentino, La Felce, Liguria 12,5% vol  26 €

## VINO ROSSO

"Bellifolli"- Syrah, Valle dell'Acate, Sicilia 13% vol  24 €

"Balla la Vecchia" - Cabernet Sauvignon + Merlot, San Felo, Toscana 13 %vol  26 €

"Scapigliato" - Ciliegiolo + Aleatico, Calafata, Toscana 11,5 %vol (servito fresco)  28€

I vini al calice sono segnati alla lavagna oppure potete chiederli direttamente a noi! 6-8€

### Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

### Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

