



## *Il menù della primavera*

### *Antipasti*

*Il fagottino di acciughe all'agretto ripieno con l'agrodolce di verdure primaverili, la nuvola di finocchi e la salsa alla bottarega e limone* 13€

*Il baccalà "al contrario" marinato in casa servito con il condiglione di cuore di bue, basilico e mozzarella di bufala.*

*La coppetta di crema di acciughe salate e capperi* 14€

*La fantasia di crudi del nostro mare....* 19€

*Il polpo in salsa al Rossese di Dolceacqua, olive e capperi occhiello qualche bruschetta di pane fatto in casa e il cucchiaino di salsa piccante* 15€

*Il sauté di seppioline locali, carciofi e rosmarino, salsa bagnacaoda e panissa di ceci* 15€

*L'insalatina tiepida di gamberi leggermente scottati ed asparagi viola d'Albenga servita con l'emulsione al prezzemolo.*

*La coppetta di maionese al lime* 16€

*Lo sformato caldo al Parmigiano sull'insalatina di asparagi viola.*

*Un filo d'olio nuovo* 14€

*Su prenotazione (24h) possiamo cucinarvi astici, aragoste, ostriche e selezioni di crudi di pesce!*

## *Primi piatti*

*I tagliolini verdi, fatti in casa serviti con la salsetta di scampetti , palamita, pomodori cuore di bue e basilico* 15€

*Gli gnocchi di patate di montagna con il sughetto di calamaretti e carciofi nostrani* 15€

*I ravioli gialli impastati allo zafferano ripieni di cappelante e trombette con la zuppeta ristretta di gamberi e timo* 16€

*Gli spaghetti "Senatore Cappelli" Latini "aglio olio e peperoncino" con le vongole veraci e la grattata di bottarega artigianale* 15€

*La pasta al pesto di Babette...*

*Da un antica ricetta le troffie fatte a mano con pesto, patate e fagiolini* 13€

*Per festeggiare un evento o un impegno aziendale siamo lieti di proporvi menù personalizzati studiati per soddisfare le vostre esigenze!*

## *I piatti principali*

<i>Mare e orto in fritto croccante, la maionese fatta in casa al lime</i>	<i>19€</i>
<i>Il cocchio di vongole, seppioline e cuore di bue in guazzetto leggermente piccante</i>	<i>19€</i>
<i>Il trancetto di pescato del giorno rosolato al rosmarino sulla spuma di patate montata all'extravergine e prezzemolo con la salsetta di asparagi viola d'Albenga</i>	<i>23€</i>
<i>La grigliata mista di pesce e crostacei con l'emulsione al limone, le verdure, le coppette di salmoriglio di prezzemolo e capperi e il confit di cipolla rossa*</i>	<i>29€</i>

## *Dalla campagna:*

<i>Il coniglio cotto secondo tradizione con le patate scottate alla piastra</i>	<i>16€</i>
<i>Il milleveli gratinato di melanzane, mozzarella di bufala e gocce di pesto</i>	<i>15€</i>

## *Le verdure*

<i>Il giardinetto di verdure al vapore</i>	<i>7€</i>
<i>Le verdure dalla griglia</i>	<i>7€</i>
<i>La misticanza di insalatine</i>	<i>7€</i>

*Coperto 2 €( tasse e servizio compresi)*

*La reperibilità di certi ingredienti dipende dall'umore del mare che in alcuni casi possono essere sostituiti con surgelati di altissima qualità\**  
*I piatti a base di pesce crudo son trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura per garantire la massima sicurezza alimentare*

*Per garantire la massima qualità delle proposte anche il pane, la piccola pasticceria e i cioccolatini sono fatti in casa*

# *Il mezzogiorno da Babette*

*(Il menù è valido tutti i giorni a pranzo )*

## ***Antipasti:***

*Le acciughe marinate alla Ligure con pomodoro fresco e crostini* 12€

*La tartara di pesce del giorno condita con l'emulsione al frutto della passione* 14€

*Il condiglione di seppioline e verdure fresche della piana, profumato al basilico* 12€

*Il polpo e patate all'olio buono e prezzemolo e la coppetta di salsa di salsa verde* 13€

## ***Primi piatti:***

*I tagliolini verdi con il pomodoro fresco, l'olio buono e basilico* 10€

*Gli spaghetti alle vongole veraci e prezzemolo* 13€

*Gli gnocchi fatti in casa con la fonduta di Parmigiano e Pigato* 12€

## ***Secondi Piatti:***

*Il fritto di calamari e verdure della Piana* 13€

*Il trancetto di pesce spada alla griglia con l'insalatina di stagione* 15€

*Il tortino di Parmigiano sulla dadolata di pomodoro, olive e basilico* 12€

## ***Per i più piccoli...***

*(proposta riservata agli ospiti con meno di 10 anni)*

*Gli gnocchi di patate al pomodoro o pesto*

*La milanese dorata con le patate alla piastra*

*Il gelato alla vaniglia con la crema Gianduia* 12€

## *Le insalate e i piatti freddi*

<i>La mozzarella di bufala, il cuore di bue e il fiocco di basilico</i>	9€
<i>Il carpaccio di bresaola con l'insalatina, grana, pomodoro fresco e olio extrav.</i>	11€
<i>Il crudo di Parma, la mozzarella di bufala e i crostini di pane</i>	12€
<i>La fresca: coppa con insalata, pomodori, carote, mais, basilico e olive</i>	7€
<i>La vegetariana: insalata, pomodori, carote, mais, fagiolini, uovo sodo, mozzarella di bufala, basilico, olive</i>	10€
<i>Il condiglione: tonno sott'olio, patate lesse, fagiolini, uova sode, pomodoro, olive acciughe salate in casa</i>	10€
<i>Patate fritte*</i>	4€
<i>Verdure di stagione fritte</i>	7€

## *I dolci...*

<i>Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia</i>	7€
<i>Sorbetti artigianali con frutta di stagione</i>	6€
<i>Coppa di gelato artigianale misto</i>	7€
<i>I dessert della carta "Gourmet" .....</i>	

*Coperto 2 €( tasse e servizio compresi)*

*La reperibilità di certi ingredienti dipende dall'umore del mare che in alcuni casi possono essere sostituiti con surgelati di altissima qualità\*  
I piatti a base di pesce crudo son trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura per garantire la massima sicurezza alimentare*