





# 'dalla padella -o- alla brace

---

## ANTIPASTI

### Misto Mare

Mixed Seafood  
Gemischte Meeresfrüchte

    €15





### Brandacujun

Potatoes and salt cod, creamed in ligurian style  
Kartoffeln und Salzkabeljau, im ligurischen Stil cremig

   €14

### Insalata di Mare Tiepida

Warm seafood salad  
Warmer Meeresfrüchtesalat

    €15

### Affettati Misti

Mixed cold cuts  
Gemischte kalte Teilstücke

€8

### Cozze alla Marinara


Mussels marinara with persil and garlic  
Muscheln Marinara mit Persil und Knoblauch

  €10

## PRIMI PIATTI

### Spaghetti alle Vongole

Spaghetti with clams  
Spaghetti mit Venusmuscheln

   €15

### Linguine allo Scoglio

Linguine with seafood  
Linguine mit Meeresfrüchten

    €15

### Trofie al Pesto

Trofie with pesto  
Trofie mit einem Pesto

   €9

# SECONDI DI PESCE


## Calamari Grigliati

Grilled Squids  
Grilled Squids

 €18

## Grigliata Mista di Pesce

Pesce Spada, Gamberoni, Scampi, Calamari, Filetto di pesce.  
Mixed grilled seafood swordfish, prawns, scampis, squinds, fish fillet  
Gemischte gegrillte Meeresfrüchte Schwertfisch, Prowns, Scampis,  
Tintenfische, Fischfilet

 €25

## Polpo Grigliato

Grilled octopus  
Grilled Oktopus

 €18

## Tagliata di Tonno

Tuna steak  
Thunfischsteak

 €18

## Frittura di Calamari

Fried squids  
Gebratene squids

 €14

## Frittura di Calamari e Gamberi

Fried squids and shrimps  
Gebratene Tintenfische und Garnelen

 €15

## Frittura Mista di Pesce

Mixed Frying of Fish  
Gemischtes Braten von Fisch

 €15

## Tonno al Sesamo (con emulsione di Olio e Soia)

Tuna fish sesame with soy and oli souce  
Thunfischsesam mit Soja und Oli Souce

 €18

## Tonno alle Nocciole e Crema di Balsamico

Tuna fish with hazelnuts and balsamic sauce  
Thunfisch mit Haselnüssen und Belsaminsäure

 €18

## Trancio di Pescato alla griglia

Sliced fish grilled  
Fischschnitte am Grill Wildfang

 €20

## Pesce al forno alla Ligure

con pomodorini, capperi, olive e pinoli  
Baked fish in Ligurian style  
with tomatoes, capers, olives and pine nuts  
Bratfisch nach Ligure  
mit Tomaten, Kapern, Oliven und Pinienkernen

 €20

# MENU' DI STAGIONE

Polpo PrimaveraEstate con pomodoro  
cuore di bue, capperi, olive e basilico

   €15

Grilled octopus salad with cherry tomatoes, capers, olives and basil  
Gegrillter Octopus-Salat mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Basilikum

Calamari PrimaveraEstate con pomodoro  
cuore di bue, capperi, olive e basilico

   €15

Grilled Squids salad with cherry tomatoes, capers, olives and basil  
Kalmarensalat gegrillt mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Basilikum

## MENU' DEGUSTAZIONE MARE

€35

Antipasti misti

Mixed starters  
Gemischte Vorspeisen

Primo - Proposta del Giorno

First - Proposal of the Day  
Erster - Vorschlag des Tages

Secondo - Frittura Mista con Patatine

Second - Mixed Frying with Chips  
Zweitens - Frittieren mit Chips

Dolce e Caffè

Dessert and Coffee  
Dessert und Kaffee

BEVANDE ESCLUSE

DRINKS NOT INCLUDED

GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN

 dalla padella  
● alla brace 



# SECONDI DI CARNE

## Filetto al Pepe Verde

Fillet with green pepper  
Filet mit grünem Pfeffer

    €22

## Filetto Grigliato

Grilled Fillet  
Grilled Fillet

€18

## Tagliata di Black Angus 400g

Cut of Black Angus 400g  
Schnitt von Black Angus 400g

€20

## Salsiccia o Salamelle con Patate

Sausage or Salamella with fresh fries  
Wurst oder Salamella mit Pommes frites

   €12

## Menù Bambino

### - Salsiccia o Filetto di pesce o Bistecca con Patate

Children's menu with sausage or steak or fillet of fish and cihips  
Kindermenü mit Wurst oder Steak oder Fischfilet und Ciihips

    €10

# CONTORNI

## Patatine Fritte

French Fries  
Pommes frites

€5

## Insalata Mista

Mixed Salad  
Gemischter Salat

€5

## Verdure

Vegetables  
Gemüse

€5

## Carciofi o Trombette (stagione)

Artichokes o Zucchini (seasonal)  
Artichokes o Zucchini (saisonal)

€7

dalla padella  
alla brace

# IL NOSTRO CRUDO

## Tartare di Salmone

Tartare of Salmon  
Gemischte Meeresfrüchte

 medium €14  
large €18

## Sashimi Tonno o Salmon

Sashimi of Tuna or Salmon  
Gemischte Meeresfrüchte

 medium €14  
large €18

## Sashimi e Tartare Tonno o Salmone

Sashimi and Tartare of Tuna or Salmon  
Gemischte Meeresfrüchte

 €18

## Piatto Misto di Pesce Crudo

(varietà a seconda del pescato)  
Raw fish mixed plate (varieties depending on the catch)  
Gemischte Meeresfrüchte

 medium €18  
large €25

# I POKE'

## Poké Tonno o Salmone con Avocado

    €18

## Riso Nero Sesamo Soia

Pokè of Tuna or Salmon with Avocado, Black Rise, Sesam and Soy  
Pokè Thunfisch oder Lachs mit Avocado, Black Rise, Sesam und Soja

## Poké (cotto)

Pokè cocked  
Pokè cocked

    €18

## Tartare di Pescato

Tartare of Fresh Fish  
Tartar von frischem Fisch

 €20

dalla padella  
alla brace

# BIBITE

Vino ¼ l	€3
½ l	€6,5
1 l	€13
Vino 1Bicchiere	€3,5
Birra alla Spina Piccola	€3
Media	€5
Bibite Lattina	€2,5
Acqua 70cl	€2
50cl	€1

# DOLCI

Caffè Gourmand	€10
Dessert	€6



# VINI BIANCHI FERMI

Moscatello di Taggia "Sabìn" Az. Agr. Ferrari Terzorio (IM)	€25
Vermentino D.O.P. di Bussana (IM) Az. Agr. Garzo	€23
Pigato Superiore "Moie" D.O.C. Az. Agr. Ramoino Sarola (IM)	€23
Vermentino Superiore "Montenero" D.O.C. Az. Agr. Ramoino Sarola (IM)	€23
Pigato D.O.C. Az. Agr. Ramoino Sarola (IM)	€19
Vermentino D.O.C. Az. Agr. Ramoino Sarola (IM)	€19
Pigato D.O.C. Tenuta Maffone Acquetico (IM)	€19
Vermentino D.O.C. Tenuta Maffone Acquetico (IM)	€19
Pigato D.O.C. Az. Agr. aMaccia Ranzo (IM)	€19
Vermentino D.O.C. Az. Agr. aMaccia Ranzo (IM)	€19
Ribolla gialla Collio Cantina Pighin (Friuli)	€19
Lugana D.O.C. Az. Agr. Abate Sergio	€19
Kerner Aristos D.O.C. Cantina Valle Isarco Alto Adige	€24
Sylvaner Aristos D.O.C. Cantina Valle Isarco Alto Adige	€23
Gewürztraminer D.O.C. Cantina Valle Isarco Alto Adige	€19
Müller Thurgau Aristos D.O.C. Cantina Valle Isarco Alto Adige	€23
Sauvignon D.O.C. Cantina Valle Isarco Alto Adige	€19
Pigato D.O.C. Az. Agr. Ramoino Sarola (IM) ml 375	€12
Vermentino D.O.C. Az. Agr. Ramoino Sarola (IM) ml 375	€12
Pigato D.O.C. Tenuta Maffone Acquetico (IM) ml 375	€12
Vermentino D.O.C. Tenuta Maffone Acquetico (IM) ml 375	€12

# VINI BIANCHI MOSSI

Cartizze Valdobbiadene D.O.C.G. Cantina Borgo Molino	€27
Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Millesimato Cantina Borgo Molino	€25
Franciacorta Brut D.O.C.G. Cantina Contadi Gastaldi	€28
Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Cantina Borgo Molino	€22
Ribolla gialla Collio spumante Cantina Pighin (Friuli)	€19
Pinot nero Vinificato in bianco D.O.C. Cantine Giorgi	€18
Couvèe vino spumante Cantina Borgo Molino	€17
Moscato D'Asti D.O.C.G. Az. Agr. Daffara Grasso	€18

# VINI ROSE'

Sciac-Trà di Ormeasco di Pornassio (IM) D.O.C Tenuta Maffone	€18
Sciac-Trà di Ormeasco di Pornassio (IM) D.O.C Tenuta Maffone ml 350	€12
Motivo vino spumante rosè Cantina Borgo Molino	€18

# VINI ROSSI

Rossese di Dolceacqua Superiore D.O.C. Az. Agr. Ramoino Sarola (IM)	€22
Rossese D.O.C. Az. Agr. aMoccia Ranzo (IM)	€19
Ormeasco di Pornassio D.O.C. Tenuta Maffone	€18
Ormeasco di Pornassio D.O.C. ml 375 Tenuta Maffone	€12
Chianti Classico D.O.C.G Cantine Carpineto	€18
Chianti classico Riserva D.O.C. Montegiachi Cantine geografico	€26
"Gattabuia" Bolgheri D.O.C. Tenute Moraia Piccini	€19
Pinot Nero Alto Adige D.O.C. Cantina Valle Isarco	€17
Nebbiolo d'Alba	€26
Barbera d'Asti superiore D.O.C.G. Az. Agr. Adriano Grasso	€18
Negroamaro	€18
Rosso Toscano Dogajolo IGT Cantine Carpineto	€17
Chianti Colli Senesi D.O.C.G. ml 375 Cantine Geografico	€12

dalla padella  
alla brace



## Le allergie e le intolleranze alimentari

L'assunzione di alcuni alimenti può determinare l'insorgenza di allergie e intolleranze alimentari. L'allergia alimentare è una reazione immediata del sistema immunitario nei confronti di particolari proteine, dette allergeni, considerate estranee dall'organismo.

L'intolleranza alimentare è una reazione negativa ritardata (fino a 48 ore dopo) dovuta alla difficoltà dell'organismo a digerire o a metabolizzare un alimento o un suo componente.

Per esempio, un alimento comune come il latte può indurre sia allergia (determinata dalle proteine) che intolleranza (determinata dall'impossibilità di digerire il lattosio per la carenza dell'enzima betagalattosidasi nel lume intestinale).

I sintomi sono spesso sovrapponibili: disturbi gastrointestinali, dolori addominali, difficoltà digestive, nausea, vomito, mal di testa. Nelle allergie si verificano anche gonfiore delle labbra e/o della lingua, orticaria, prurito e arrossamento della cute con complicazioni più gravi come problemi respiratori, cardiorespiratori o shock anafilattico con esito anche letale.

L'individuo allergico deve limitare il più possibile i contatti con l'alimento verso cui si è sensibilizzato perché sono sufficienti dosi minime di allergene per scatenare le allergie. Gli intolleranti possono assumere piccole quantità dell'alimento incriminato senza sviluppare sintomi ad eccezione degli individui intolleranti al glutine (celiaci) e al solfito.


Si stima che le allergie alimentari colpiscono 1-2 persone su 10, mentre le intolleranze interessano 5-6 persone su 10.

Le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari

Tutti gli alimenti possono potenzialmente causare allergie alimentari. Il Regolamento UE 1169/2011 ha individuato un elenco di allergeni che hanno un potenziale scientificamente accertato:

 **Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)**


**Crostacei e derivati** 

 **Uova e derivati**

**Pesce e derivati** 

 **Arachidi e derivati**


**Soia e derivati** 

 **Latte e derivati**


**Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)** 

 **Sedano e derivati**

**Senape e derivati** 

 **Sesamo e derivati**

**Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/L** 

 **Lupini e derivati**

**Molluschi e derivati** 

**PER L'INFORMATIVA COMPLETA SCANSIONA IL QR CODE**



**dalla padella  
alla brace**

coperto €2