





Allassio

## CRUDO & TARTARE

### CRUDO DI RICCIOLA — 21€

Mozzarella di bufala,  
origano <sup>1,4,7</sup>

### TARTARE DI TONNO — 19€

Pomodori secchi, capperi <sup>1,4</sup>

### SELEZIONE DI CRUDO PER UNO — 25€ <sup>2,4,14</sup>

### SELEZIONE DI CRUDO PER DUE — 45€ <sup>2,4,14</sup>

### GRANDE CRUDO — 65€

Piatto di crudo misto <sup>2,4,14</sup>  
(consigliato per 2 persone)

### OSTRICA GILLARDEAU <sup>14</sup> — 7€

## ANTIPIASTI & INSALATE

### CARPACCIO DI POMODORO AFFUMICATO CUORE DI BUE — 12€

Melanzane sottaceto,  
maggiorana, pinoli <sup>VG,8,12</sup>

### MANZO MARINATO AGLI AGRUMI — 21€

Rafano, noci <sup>1,3,8</sup>

### SAUTÉ DI COZZE — 15€

Erbe di finocchietto,  
pane grigliato <sup>1,12,14</sup>

### INSALATA DI CARCIOFI — 14€

Foglie amare, pecorino,  
limone, condimento alla  
senape <sup>7,8,10,12</sup>

## PADELLINO

*Impasto per pizza a 48 ore  
con farina macinata a pietra  
Bon Giovanni*

### MARGHERITA — 12€

Basilico, Fior di Latte <sup>V,1,7</sup>

### ALASSIO — 15€

Zucchine grigliate, tartare  
di tonno, mozzarella di  
bufala, basilico <sup>1,4,7</sup>

### FIRENZE — 13€

Fagioli cannellini,  
cipolla di Certaldo,  
pancetta rigatino <sup>1</sup>

### FOCACCIA DI RECCO — 19€

Stracchino <sup>V,1,7</sup>  
(consigliato per 2 persone)

## PASTA

### GIRELLA — 22€

Ricotta, mascarpone con  
triglia, cozze, limone <sup>1,3,4,7,12,14</sup>

### SPAGHETTI CHITARRA — 28€

Gamberi rossi, crema  
all'aglio <sup>1,2,3,7</sup>

### TROFIE — 17€

Pesto di basilico Ligure <sup>V,1,3,7,8</sup>  
(tempo di cottura 20 minuti)

### SPAGHETTI — 16€

Salsa ai tre pomodori, basilico,  
parmigiano <sup>V,1,3,7</sup>

### TAGLIOLINI PESCATORA — 22€

Cozze, vongole,  
gamberi rosa <sup>1,2,3,4,7,8,12,14</sup>

### SPAGHETTI "MANCINI" — 22€

Vongole veraci, bottarga  
di tonno <sup>1,3,4,12,14</sup>  
(tempo di cottura 20 minuti)

### PAPPARDELLE — 18€

Ragù di cinghiale,  
ginepro <sup>1,3,7,12</sup>

## DALLA BRACE

### PESCE

PESCE INTERO ALLA  
GRIGLIA <sup>4</sup> — PDM

### GAMBERI MAZZANCOLLE — 28€

In Crosta di Sale Marino <sup>2</sup>

### CARNE

#### FIorentina — 8,5€

Per 100g

#### TOMAHAWK DI SUINO — 55€

"Guino Grigio Del Casentino"  
Selve di Vallolmo - 800g

## SECONDI

### MOSCARDINI IN UMIDO — 18€

Vino rosso, aglio,  
peperoncino <sup>1,12,14</sup>

### POLLO BATTUTO E GRIGLIATO — 19€

### MELANZANA GRIGLIATA AL CARBONE — 16€

Patate dolci, salsa verde <sup>VG,8</sup>

### FRITTO MISTO — 21€ <sup>GR</sup> 12€ <sup>PIC</sup>

Maionese al limone <sup>1,2,3,4</sup>

## CONTORNI

### SPINACI SALTATI <sup>VG</sup> — 5€

### FAGIOLI CANNELLINI STUFATI <sup>VG</sup> — 5€

### PATATINE FRITTE <sup>VG</sup> — 5€

### PATATE ARROSTO AL ROSMARINO <sup>VG</sup> — 5€

### INSALATA DI RUCOLA — 5€

Pomodorini confit, pinoli <sup>VG,8</sup>