

Scopri le nostre iniziative ESG: progetti e azioni concrete per la sostenibilità ambientale, la responsabilità sociale e una governance trasparente.



*Allassio*

## CRUDO & TARTARE

**TARTARE DI TONNO — 21€**  
Pomodori secchi, capperi <sup>1,4</sup>

**PICCOLO CRUDO <sup>2,4,14</sup> — 32€**

**MEDIO CRUDO <sup>2,4,14</sup> — 50€**

**GRAN CRUDO — 70€ <sup>2,4,14</sup>**

**OSTRICA <sup>14</sup> — 7€**

## ANTIPIASTI & INSALATE

**CAROTE BABY ARROSTO — 17€**  
Arancia, curcuma, arachidi <sup>V,8,10</sup>

**INSALATA ALASSIO — 16€**  
Rucola, radicchio, zucchine, arance, cetrioli, fave, piselli, Gran Mugello <sup>V,7,10,12</sup>

**CUBO DI MANZETTA CROCCANTE — 20€**  
Asparagi, aglio nero, tuorlo marinato <sup>1,3</sup>

**CARPACCIO DI BRANZINO — 23€**  
Gazpacho di cetrioli e mele verdi, arancia rossa bruciata, menta, salicornia <sup>4,12</sup>

**TAGLIATELLE DI SEPPIA — 23€**  
Crema di zucchine, limone bruciato, scapece <sup>14</sup>

## PADELLINO

Impasto per pizza a 48 ore con farina macinata a pietra

**MARGHERITA — 14€**  
Basilico, Fior di Latte, salsa di pomodoro <sup>V,1,7</sup>

**ALASSIO — 17€**  
Zucchine grigliate, tartare di tonno, mozzarella di bufala, basilico <sup>1,4,7</sup>

**FOCACCIA DI RECCO — 19€**  
Crescenza <sup>V,1,7</sup>  
(consigliato per 2 persone)

Coperto, pane e olio 3€ a persona. Facciamo del nostro meglio per servire piatti preparati con ingredienti di stagione e, quando possibile, di origine locale. Tutti i prodotti ittici sono stati sottoposti a trattamento di abbattimento termico in conformità alla normativa vigente.

Per qualsiasi informazione aggiuntiva sugli allergeni, non esitate a chiedere al nostro cortese staff.

## PASTA

FATTA IN CASA E TRAFILATA AL BRONZO

### GNOCCHI DI MAIS BIANCO — 20€

Piselli, fave, pecorino romano <sup>V,7</sup>

### SPAGHETTI — 17€

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

### PAPPARDELLE — 20€

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

*PASTIFICIO MANCINI / SOMMARIVA  
(tempo di cottura 15 minuti)*

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA — 28€

Gambero viola crudo, crema all'aglio, lime <sup>1,2,3,7</sup>

### LINGUINE ALLA PESCATORA — 22€

Vongole, gamberi rosa, calamari, seppie <sup>1,2,3,4,7,8,12,14</sup>

### TROFIE — 18€

Pesto di basilico, fagiolini, patate <sup>V,1,3,7,8</sup>

### FUSILLO INTEGRALE — 21€

Broccoli, ragu di triglia, cardoncelli <sup>1,4,12</sup>



## CONTORNI



### SPINACI SALTATI <sup>VG</sup> — 6€

### PATATINE FRITTE <sup>V</sup> — 6€

### PATATE ARROSTO AL ROSMARINO <sup>V</sup> — 6€

### INSALATINA DI RUCOLA — 6€

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

## DAL JOSPER

### PESCE

#### BACCALÀ — 32€

Nero di seppia, piselli, polenta di mais bianco <sup>4,7,12</sup>

#### SANDWICH DI TRIGLIA — 26€

Tapenade di olive, burrata, finocchietto, il suo fondo <sup>1,4,7</sup>

#### POLPO ALLA BRACE — 30€

Hummus di ceci neri, stracciatella, 'nduja <sup>7</sup>

#### FILETTO DI BRANZINO <sup>4</sup> — 27€

250g

#### FILETTO DI ORATA <sup>4</sup> — 23€

200g

#### GRIGLIATA MISTA DI PESCE <sup>2,4,14-</sup> — 32€

### CARNE

#### DIAFRAMMA QUINTO QUARTO — 26€

125g

#### FIorentina — 8,5€

Per 100g (min. 1 kg)

#### ENTRECOTE DI MANZO — 31€

250g

#### PAILLARD DI POLLO — 21€

250g

### VERDURE

#### FUNGHI CARDONCELLI ALLA BRACE — 17€

Patata affumicata, salsa verde, nocchie <sup>VG,8</sup>

#### MELANZANA ARROSTO — 19€

Latte di mandorle, capperi, mayo pomodori secchi, basilico <sup>VG,8</sup>

## SWEETS...

### TIRAMISU <sup>1,3,7</sup>— 9€

Mascarpone Palagiaccio, caffè, savoiardi

### CHEESECAKE BASCA <sup>1,3,7,8</sup>— 9€

Sorbetto al frutto della passione

### TARTELLETTA AL LIMONE <sup>1,3,7</sup>— 9€

Meringa all'italiana

### SEMIFREDDO AL MANGO <sup>3,7</sup>— 10€

Cocco, cioccolato

### GELATO ALLA CREMA <sup>3,7</sup>— 8€

### SORBETTO AL LIMONE <sup>VG</sup>— 7€

## &...SIPS

### GAGGIA - 19€

Cold Brew, Bacardi Ocho, schiuma di cocco, Pedro Ximenez Sherry, cocca

### JUNGLE BIRD

Myers Dark Rum, Campari, ananas, lime

### REINHOLD, HAART TO HEART

2022, 100% Riesling

### BELLISSIMO

Amaro Santoni, Vino di Visciole, purea di pesca, prosecco

### FELSINA, VINO DA UVE STRAMATURE

N.V., Trebbiano, Malvasia, Sangiovese

### SPICED SGROPPINO

Sorbetto al limone, Duit Limonquello allo zenzero, prosecco

13€

13€

12€

7€

12€

## TÈ

### RARE SPEEDY BREAKFAST — 5€

### RARE EARL GREY — 5€

### RARE CAMOMILE — 7€

### RARE GREEN WHOLE LEAF TEA — 7€

### RARE PEPPERMINT — 7€

## CAFFÈ

### ESPRESSO — 2€

### MACCHIATO — 2.2€

### FLAT WHITE — 3.5€

### MAROCCHINO — 3€

### CAPPUCCINO — 3.5€

### CAFFÈ LATTE — 3.5€

## AMARI

### BRAULIO — 7€

### JAGERMEISTER — 7€

### AMARO DEL CAPO — 8€

### JEFFERSON AMARO IMPORTANTE — 9€

Dalla Rare Tea Company, tè sfuso sostenibile, certificato B Corp.