

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 ^{1,4}

PICCOLO CRUDO ^{2,4,14} — 32€

MEDIO CRUDO ^{2,4,14} — 50€

GRAN CRUDO — 70€ ^{2,4,14}

OSTRICA ¹⁴ — 7€

ANTIPIASTI & INSALATE

POMODORI SAN MARZANO CONFIT — 19€

Ricotta di bufala, taralli, albicocche,
balsamico, ricotta di bufala salata
affumicata ^{V,1,7,12}

INSALATA ALASSIO — 16€

Valeriana, pomodori cuore di bue, cetrioli,
datterino giallo, fagiolini, pesche, ricotta di
bufala salata affumicata ^{V,7,10,12}

CARPACCIO DI MANZETTA — 21€

Ajo blanco, fichi alla brace, mandorle
tostate, uva, senape in grani ^{8,10,12}

ALICI MARINATE — 22€

Mollica profumata, cipolla in agro, cedro
candito, cipolla bruciata ^{1,4,7}

TAGLIATELLE DI SEPPIA — 23€

Crema di zucchine, limone bruciato,
scapeco ¹⁴

PADELLINO

Impasto per pizza a 48 ore con farina
macinata a pietra

MARGHERITA — 14€

Basilico, Fior di Latte, salsa di
pomodoro ^{V,1,7}

ALASSIO — 17€

Zucchine grigliate, tartare di tonno,
mozzarella di bufala, basilico ^{1,4,7}

FOCACCIA DI RECCO — 19€

Crescenza ^{V,1,7}
(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

SPAGHETTI — 17€

Salsa ai tre pomodori, basilico,
parmigiano ^{V,1,3,7}

PAPPARDELLE — 20€

Ragù di cinghiale,
ginepro ^{1,3,7,12}

PASTIFICIO MANCINI / SOMMARIVA
(tempo di cottura 15 minuti)

TUBETTI — 23€

Cacio e pepe, gambero rosa crudo,
peperone crusco, lime ^{1,2,7}

SPAGHETTI CHITARRA — 28€

Gambero viola crudo, crema
all'aglio, lime ^{1,2,3,7}

LINGUINE ALLA PESCATORA — 22€

Vongole, gamberi rosa, calamari,
seppie ^{1,2,3,4,8,12,14}

TROFIE — 18€

Pesto di basilico, fagiolini, patate ^{V,1,3,7,8}

SPAGHETTONE MANCINI — 22€

Alici, burro, limone ^{1,4,7}



CONTORNI



SPINACI SALTATI ^{VG} — 6€

PATATINE FRITTE ^V — 6€

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO ^V — 6€

INSALATINA DI RUCOLA — 6€

Pomodorini confit, pinoli ^{VG,8}

INSALATINA DI POMODORI — 6€

Cipolla di tropea ^{VG}

DAL JOSPER

PESCE

SUGARELLO IN OLIO COTTURA — 23€

Yogurt, cetrioli, finocchietto,
bergamotto ^{4,7}

ORATA AL VAPORE — 25€

Maionese al limone, giardiniera di
verdure ^{3,10,11,12}

POLPO ALLA BRACE — 30€

Hummus di ceci neri, stracciatella,
'nduja ⁷

FILETTO DI BRANZINO ⁴ — 27€

250g

GRIGLIATA MISTA DI PESCE ^{2,4,14} — 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

FUNGHl CARDONCELLI ALLA BRACE — 17€

Melanzana, pomodori secchi, capperi,
olive, pinoli ^{VG,8}

ANGURIA AL CARBONE — 18€

Cipolla rossa, menta, feta, mandorle ^{V,6,7,8}

SWEETS...

TIRAMISU ^{1,3,7} — 9€

Mascarpone Palagiaccio, caffè, savoiardi

CHEESECAKE BASCA ^{1,3,7,8} — 9€

Sorbetto al frutto della passione

TARTELLETTA AL LIMONE ^{1,3,7} — 12€

Meringa all'italiana *(consigliato per due)*

TARTE TATIN ALLE PESCHE ^{1,3,7} — 10€

Gelato alla crema

CANNOLI ^{1,3,7} — 12€

Ricotta di pecora, fichi
(Consigliato per 2)

GELATO ALLA CREMA ^{3,7} — 8€

AFFOGATO ^{3,7} — 9€

Gelato alla crema, caffè

SORBETTO AL LIMONE ^{VG} — 7€

&...SIPS

GAGGIA — 19€

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

JUNGLE BIRD — 13€

Myers Dark Rum, Campari, ananas, lime

REINHOLD, HAART TO HEART — 13€

2022, 100% Riesling

CHARLES LE BEL, INSPIRATION 1818 — 17€

Champagne, N.V., 37% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

FELSINA, VINO DA UVE STRAMATURE — 7€

N.V., Trebbiano, Malvasia, Sangiovese

SPICED SGROPPINO — 12€

Sorbetto al limone, Duit Limonquello allo zenzero, prosecco

TÈ

RARE SPEEDY BREAKFAST — 5€

RARE EARL GREY — 5€

RARE CAMOMILE — 7€

RARE GREEN WHOLE LEAF TEA — 7€

RARE PEPPERMINT — 7€

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

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€