



GLI ANTIPASTI - THE APPETIZER



Quater di acciughe fresche locali: impanate, ripiene, salate e al limone aromatizzate al burro al timo, origano e scorzetta di limoni di Vernazza (Allergeni 1,3,4)

€ 20,00

Quater of local fresh anchovies: breaded, stuffed, salted and with lemon, with origano butter and lemon peel from Vernazza

Quater de Anchois frais local: panés, farcis, salés et au citron avec beurre de origan et écorces de citron de Vernazza

Antipasto Luca

assaggini di... taste of... degustation de...

€ 35,00

Gamberi ai semi di sesamo e semi di papavero (Allergeni 2,3,4,11,14)

Shrimps cooking with sesamo seeds and poppy seeds

Polpo alla ligure con patate, olive taggiasche e pomodorini (Allergene 4)

Ligurian octopus with potatoes, olives and tomatoes

Poulpe ligure cuit avec pomme de terre, olives et tomates concassé

Zuppettina muscoli e vongole salsa di pomodoro, prezzemolo, aglio, poco peperoncino (Allergene 4)

Mussels and clam soup in tomato sauce, little spicy

Soupe de moules et palourdes cuites avec tomates en per e'pice'

Insalatina di calamari con finocchio, carote e sedano (Allergene 4)

Calamari salad with carrots, fennel and celery

Calamari salad avec carottes, fenouil et céleri

Seppie alla ligure stufate nel pomodoro con piselli e patate (Allergene 4)

Ligurian cuttlefish cooked with tomato sauce potatoes and peas

Seiche ligurian cuites ave tomatoes pomme de terre et petit pois

Acciughe allo scabeccio prima fritte e poi affogate in aceto e cipolle (Allergeni 1,4,5)

Fresh anchovies fried and poached in garlic and onions

Anchois frais fried et pochés au vinagre et oignons





I PRIMI - MAIN COURSE



Trofie di pasta fresca con pesto fatto in casa (Allergeni 1,5,7,8)

Trofie fresh local pasta with home made pesto

Trofie fraîches locales avec pesto fait maison

€ 15,00

Lasagne al ragù fatte in casa (Allergeni 1,3,7,9)

Homemade lasagne with bolognese sauce

Lasagne fait maison avec ragoût bolognaise

€ 16,00

Spaghetti di acciughe fresche locali con granelle di nocciole croccanti (Allergeni 1,4,8)

Spaghetti with fresh local anchovies with chopped hazelnuts

Spaghetti avec anchois frais local avec noisettes hachées

€ 18,00

Spaghetti alle vongole veraci e muscoli locali in bianco (Allergeni 1,14)

Spaghetti with true clams and local mussels

Spaghetti aux vrai palourdes et moules locales

€ 18,00

Spaghetti ai frutti di mare al sugo rosso

con di muscoli, vongole, calamari, gamberi (Allergeni 1,2,4,14)

Spaghetti with seafood with mussels, clams, calamari, shrimps in red sauce

Spaghetti avec sauce rouge avec moules, palourdes, calamar, crevette

€ 18,00

Ravioli al ripieno di pesce serviti con sugo rosso di branzino del nostro mare

(Allergeni 1,2,3,4,7,8,14)

Fresh fish ravioli scent of the sea prepared with seabass red sauce

Frais ravioli de poisson au parfum de mer cuits avec sauce rouge de bar de mer

€ 18,00





LA TRADIZIONE: IL PESCE

THE TRADITION: THE FISH



<p>Muscoli locali alla marinara cotti con aglio, prezzemolo e limone (Allergene 4) <i>Local marinara mussels cooked with parsley, lemon and garlic</i> <i>Moules marinara produit locaux cuits avec ail, persil et citron</i></p>	€ 18,00
<p>Muscoli ripieni alla Vernazzese (pane uova latte parmigiano aglio pomodoro prosciutto cotto mortadella maggiorana timo) (Allergeni 1,3,7,14) <i>Typical Vernazza stuffed mussels</i> <i>(bread egg milk cheese garlic tomato ham mortadella majoram thyme)</i> <i>Moules farcies typique de Vernazza</i> <i>(pain oeuf lait fromage ail tomate jambon mortadella marjolaine thym)</i></p>	€ 20,00
<p>Fritto misto del giorno con calamari, gamberi e acciughe locali (Allergeni 1,4,14) <i>Mixed fried of the day with squid, shrimps and local anchovies</i> <i>Friture mixte du jour avec calamars, crevettes et anchois locaux</i></p>	€ 20,00
<p>Tegame Vernazza (acciughe patate pomodori aglio timo maggiorana cipolla) (Allergene 4) <i>Typical Vernazza pan of anchovies (potatoes tomatoes garlic thyme majoram onion)</i> <i>Poêle d'anchois Vernazza (pomme de terre tomate ail thym marjolaine oignon)</i></p>	€ 20,00
<p>Filetto al forno di pescato fresco "alla ligure" con pomodorini, patate, olive (Allergeni 4,8) <i>Baked fish fillet "ligurian style" with cherry tomato, potatoes, olives</i> <i>Filet de poisson au four "a la ligurienne" avec tomates cerises, pommes de terre, olives</i></p>	€ 30,00
<p>Trionfo di mare (gamberi, scampi, cicale, cannolicchi, capesante, tonno, spada, branzino) (Allergeni 2,4,14) <i>Fish triumph of the sea (shrimps, scampi, slipper lobsters, razor clams, scallops, tuna fish, swordfish, sea bass)</i> <i>Triomphe de la mer (crevettes, scampi, cigales de mer, couteaux, pétoncles, thon, espadon, bar)</i></p>	€ 35,00

CONTORNI - SIDE DISH

Patatine fritte	€ 10,00
Insalata pomodori e verde	€ 10,00
Insalata caprese con mozzarella, pomodori e olive (Allergene 7)	€ 14,00

Tutti i piatti sono realizzati con prodotti freschi. In mancanza di questi usiamo prodotti surgelati

Coperto € 3,00 per persona

Cover € 3,00 per person



I Dolci - Dessert



<i>Panna cotta: (Allergeni 1,3,7,8,12) con coulis di cioccolato con coulis di caramel con coulis di fragola con coulis di caffè</i>	€ 8,00
<i>Tiramisù della tradizione (Allergeni 1,3,7,8,12)</i>	€ 8,00
<i>Affogato al caffè (Allergeni 3,7) Ice cream drowned in coffee Glace noyée au café</i>	€ 9,00
<i>Gelato alla crema con mirtilli e fragole (Allergeni 3,7) Ice cream with blueberries and strawberries Glace à la crème avec myrtilles et fraises</i>	€ 9,00
<i>Torta pan di Spagna con crema di limoncino locale (Allergeni 1,3,7,8,12) Lemon sponge cake with local limoncino topping Génoise au citron avec coulis de citron local</i>	€ 9,00
<i>Tiramisùper alla crema di sciacchetrà (Allergeni 1,3,7,8,12) Tiramisuper with sciacchetrà cream Tiramisuper à la crème sciacchetrà</i>	€ 10,00

TABELLA ALLERGENI	ALLERGENS LIST
<ol style="list-style-type: none">1) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.2) Crostacei e prodotti derivati.3) Uova e prodotti derivati.4) Pesce e prodotti derivati.5) Arachidi e prodotti derivati.6) Soia e prodotti derivati.7) Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).8) Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.9) Sedano e prodotti derivati.10) Senape e prodotti derivati.11) Semi di sesamo e prodotti derivati.12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂.13) Lupino e prodotti a base di lupino14) Molluschi e prodotti a base di mollusco	<ol style="list-style-type: none">1) Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.2) Crustaceas and products based on shellfish.3) Eggs and by-products.4) Fish and products based on fish.5) Peanuts and peanuts-based products.6) Soy and soy-based products.7) Milk and dairy products (lactose included).8) Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.9) Celery and products based on celery.10) Mustard and mustard-based products.11) Sesame seeds and sesame seeds-based products.12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.13) Lupine and lupine-based products.14) Molluscs and products based on molluscs.



MENU BEVANDE



<i>caffè</i>	€ 3,00
<i>caffè corretto</i>	€ 3,50
<i>caffè doppio</i>	€ 4,00
<i>cappuccino</i>	€ 4,00
<i>cioccolata calda</i>	€ 5,00
<i>bibite/soft drink</i>	€ 5,00
<i>acqua/water ½ litro</i>	€ 3,00
<i>amari in genere</i>	€ 4,00
<i>vodka/Gin/Rum/ whisky</i>	€ 10,00
<i>campari soda crodino</i>	€ 7,00
<i>gin tonic/Cuba libre</i>	€ 10,00
<i>negroni vodkatonic</i>	€ 10,00
<i>aperol spritz</i>	€ 9,00
<i>campari o limoncino spritz</i>	€ 9,00
<i>bicchiere 5 terre</i>	€ 7,00
<i>bicchiere rosso</i>	€ 7,00
<i>Prosecco</i>	€ 7,00
<i>birra media</i>	€ 7,00
<i>birra bottiglia 33</i>	€ 6,00
<i>limoncino</i>	€ 5,00
<i>sciacchetrà'</i>	€ 10,00





La nostra cantina

VINI BIANCHI



BIANCO LUCA

€ 25,00

Cantina Cooperativa Agricoltura 5 Terre (12,5 %)

Vino giallo paglierino, piacevoli sensori floreali, morbido e fruttato.

Intense straw yellow with mellow golden reflection. Intense wild flower acacia honey.

CINQUE TERRE DOC

€ 30,00

Cantina Cooperativa Agricoltura 5 Terre (13 %)

Colore giallo paglierino, intensi profumi di fiori di campo, ginestra miele ed agrumi.

Straw yellow colour with intens aroma of wild flower, schotch broom, honey and lighter citrus notes.

CINQUE TERRE DOC

€ 30,00

Cantina Sassarini Monterosso (13 %)

Giallo paglierino con sentori di melissa biancospino, pompelmo con un finale di mentuccia.

Straw yellow colour with aroma of balm hawthorn, grapefruit and little bit of mint.

COSTA de CAMPU

€ 35,00

Cantina Cooperativa Agricoltura 5 Terre (13,5 %)

Vino di qualità superiore con note fruttate e minerale di pregiate uve sopra Manarola.

Special wine with particular fruit and minerali notes given by fine grapes above Manarola villagge.

VIGNE ALTE

€ 35,00

Cantine Cooperativa agricoltura 5 terre (13 %)

Selezione vigne alte, vinificazione uve Albarola, Bosco, Vermentino.

Selection of high vineyards, vinification of Albarola, Bosco and Vermentino grapes.

PERGOLE SPARSE

€ 35,00

Cantina Cooperativa Agricoltura 5 Terre (13,5 %)

Splendido 5 Terre bianco con note fruttate e minerali.

Splendid 5 Terre white win with fruity and mineral notes.





La nostra cantina

VINI ROSSI



<i>Rossese di Dolceacqua</i>	€ 35,00
<i>Rosso rubino profumato intenso e deciso</i>	
<i>Ruby red, intense and decisive scent</i>	
<i>Rouge rubis, parfum intense et de'cisif</i>	
<i>Rosso Luca</i>	€ 25,00
<i>Cantina Cooperativa Agricoltura 5 Terre (13,5 %)</i>	
<i>Vino rosso rubino con riflessi porpora, morbido e fruttato.</i>	
<i>Red ruby wine with crimson reflections soft fruity.</i>	
<i>Chianti toscano DOCG riserva</i>	€ 30,00
<i>Toscano di colore rosso rubino asciutto sapido e vellutato. (13,5 %)</i>	
<i>Tuscan Red ruby colour dry savory and velvety.</i>	
<i>Rosso Natale</i>	€ 35,00
<i>Cantina Sassarini 5 Terre (13,5%)</i>	
<i>Vino rosso Sangiovese e Merlot con piccoli frutti di bosco, terra bagnata ed erbe aromatiche.</i>	
<i>Red wine Sangiovese and Merlot with small forest fruit, wet earth and aromatic taste.</i>	
<i>Rosso Siciliano</i>	€ 30,00
<i>Nero d'Avola</i>	
<i>Vino siciliano di colore rosso rubino con aroma fruttato e speziato.</i>	
<i>Sicily wine, red ruby colour with fruitly and spicy aroma.</i>	





LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSÈ



Millesimato Rose' extradry
Cantina Corte dei Rovi

€ 30,00

BOLICINE

Millesimato extradry
Cantina Corte dei Rovi

€ 30,00

Prosecco extradry superiore Valdobbiadene DOCG

€ 35,00

Azienda Agricola Drusian F.Franciacorta DOCG
blan de blancs brut Azienda Agricola Turra

€ 40,00

DOLCE

Moscato dolce

€ 30,00

