

"Cucina di Confine"

I Sapori dell'Appennino Toscoligure

COPERTO 2.50 (NON APPLICATO AI MENÙ FISSI)

Antipasti

Friscieu alle erbe di campo 12

Frittelle liguri soffici e croccanti con erba cipollina e salvia, servite con salame artigianale.

+ Allergeni 1 - Disponibile in Versione Vegan

Tre tartare del Mercante 18

Manzo battuto al coltello, con tre condimenti stagionali.

+ Allergeni a seconda dei condimenti proposti

Uova al tegamino con scaglie di tartufo 12

Un classico intramontabile delle nostre colline: uova al tegamino e tartufo.

+ Allergeni 3, 7

Pappa al pomodoro, stracciatella e acciuga 12

Pane toscano, pomodoro, stracciatella cremosa e acciuga.

+ Allergeni 1, 7, 4 - Disponibile anche Vegan Allergeni 1

Formaggi tra Liguria e Toscana 14

Quattro formaggi artigianali delle nostre colline con miele, composte e confetture artigianali

+ Allergeni 7 - Vegetariano

Primi Piatti

Trofiette al vero Pesto Genovese 14

Pasta fresca tradizionale, con pesto genovese, patate e fagiolini.

+ Allergeni 1, 7, 8 - Vegetariano

Tris di Testaroli 12

Piatto iconico della tradizione lunigiana, che permette di gustare questa antica e particolare pasta in tre modi diversi

+ Allergeni 1 e dipende dai condimenti - Disponibili varianti Vegetariane e Vegan

Pappardelle ai porcini secchi 14

Pappardelle corpose con porcini secchi, profumo profondo di sottobosco e un condimento semplice, ricco e avvolgente.

+ Allergeni 1, 3, 9, 12 - Disponibile variante vegana

Pappardelle al Ragù di Mucco Pisano 14

Uno dei sapori più autentici della Toscana: ragù di Mucco Pisano cotto lentamente e servito con pappardelle all'uovo.

+ Allergeni 1, 3, 9, 12

Tordelli Garfagnini 14

Ripieni di carne ed erbe aromatiche, con ragù casereccio cotto lentamente.

+ Allergeni 1, 3, 7, 9, 12

Croxetti (Presto disponibili)

Secondi Piatti

Cacciucco di ceci ed erbe di campo 12

Ceci morbidi, erbe di campo e pane tostato in una zuppa ricca e profumata, ispirata alla tradizione toscana ma completamente vegetale

+ Allergeni 9

Coniglio alla ligure 16

Leggero e delicato coniglio in bianco con maggiorana, timo, olive taggiasche e pinoli

+ Allergeni 8, 9, 12

Galletto alla Cacciatora 16

Galletto tenero e saporito, cotto lentamente con pomodoro, olive, erbe aromatiche. Un piatto, rustico e pieno di carattere.

+ Allergeni 9, 12

Il Peposo di Mucco Pisano 18

Stufato lento e saporito, cotto con pepe nero e Rosso di Montalcino, secondo la tradizione toscana.

+ Allergeni 9, 12

Le Tagliate del Mercante 20

Noce di manzo selezionato, saltata al momento con il loro condimento a scelta tra: Pomodorini e Scaglie di Pecorino, Cipolle Caramellate, Lardo di Colonnata, miele e scaglie di Tartufo

+ Allergeni a seconda del condimento scelto

Contorni

Erbe di Campo saltate con uvetta e pinoli 6

+ Allergeni 8

Fagioli Cannellini con erbe aromatiche 4

+ Allergeni nessuno

Patate e fagiolini all'olio buono 4

+ Allergeni nessuno

Dolci

Pandolce genovese alla "nobile maniera" 6

Il dolce ligure della festa, ricco di frutta secca e canditi, accompagnato da crema pasticcera tiepida e vin santo

+ Allergeni 1, 3, 7, 8 - 12 servito a parte

Cantucci e Vin Santo 5

Tradizionali biscotti alle mandorle serviti con Vin Santo.

+ Allergeni 1, 3, 7, 8 e 12 servito a parte

Panna cotta del Mercante 5

Morbida panna cotta con accompagnamento stagionale.

+ Allergeni 7 ed eventualmente nell'accompagnamento scelto

Dolce della settimana 6

+ Allergeni: chiedere al Personale