

# "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*

## **Pansoti in Salsa di Noci**

14

Pasta ripiena di erbe, avvolta nella tradizionale salsa di noci.

+ Allergeni 1, 3, 7, 8 - Vegetariano

## **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 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

## "Previ"

12

Foglie di cavolo farcite con patate ed erbe di campo e bosco, cotte lentamente nel loro fondo.

+ Allergeni 12 - Vegan

## Coniglio alla ligure

16

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

+ Allergeni 8, 9, 12

## Trippa di confine

14

Trippa cotta lentamente con pomodoro ed erbe aromatiche.

+ Allergeni 9

## 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

Fettine di noce di manzo selezionato, saltate al momento con il loro condimento a scelta tra: Pomodorini e Scaglie di Pecorino, Cipolle Caramellate, Lardo di Colonnata 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

**Castagnaccio dell'Appennino** 5

Farina di castagne, pinoli, uvetta e rosmarino, servito con ricotta al miele

+ Allergeni 8 e 7 servito a parte

**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