



Colori e Sapori del Mediterraneo

*Prodotti e ricette di Liguria,
Isole e Sud*



English



Français



Deutsch

La nostra storia dal 1993

Come sempre... farvi sentire a casa



La nostra storia inizia nel 1993, da una lungimirante idea di Gianni, Renato e Mimmo, i tre giovanotti nella foto, nel cuore di Alassio in un piccolo carruggio, sempre questo Vico Berno, da cui non ci siamo mai allontanati, forse non ci crederete, ma era un parcheggio di motorini, usati come panchine per fumarsi una sigaretta nell'attesa dei clienti e fare chiacchiere con il vicinato.

La volontà è stata quella di proporre esperienza autentica, di sapori genuini in un'atmosfera di convivialità, così la scelta di proporre ricette e ingredienti mediterranei non comuni, ebbene si niente pizza e fritto! Non solo, pionieristica idea fu di accompagnare la serata con musica dal vivo, non una musica qualunque, in acustico, per quegli anni una novità assoluta, che con il tempo è diventata parte integrante della nostra identità.

Nasce la collaborazione con i fratelli Rizzo, Luciano e Guido, con cui abbiamo camminato insieme per ben trent'anni, oggi sempre presenti ma con le gambe sotto al tavolo.

Atmosfera semplice, ma non scontata, a lume di candele, con arredi ricercati, che riflettono lo stile tradizionale di un'osteria mediterranea.

Benvenuti, accomodatevi e vivete l'esperienza...

L'APERITIVO VIEN MANGIANDO

SPRIZZATI!

tutti i nostri spritz sono preparati con spumante locale
di uva Mataossu

TU DI CHE COLORI TI SENTI?

IL GIALLO

con il nostro limoncello ed
essenza di bergamotto 8

IL VERDE

al MELIMON, liquore alla mela
verde e ai limoni di Sicilia 7

IL NERO

alla liquizia calabrese 9

EXCLUSIVE

ORIGINAL

L'ARANCIONE

il classico, con Aperol 7

IL BIANCO

con Martini Bianco e menta 8

IL ROSA

con sciroppo alle rose e
rose essiccate 8,5

Bevi e Mangia i Fiori
tastee.it

LE BIRRE

Alla Spina Poretti 4 Luppoli

bionda lager, varietà di luppoli coltivati in Italia

Media 6

Piccola 4,5

Selezione di Birre Artigianali
da 33 cl



di Albenga (SV)

BIANCA

(4,8°) leggera e chiara, stile Weiss 7

VITALIA

(4,8°) rossa e poco amara 6,5

EXUVIA

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

di Campo Ligure (GE)

SCONFORT FOOD

(4,5°) chiara, agrumata, con purea di mandarino,
aromatica, con sale rosa e pepe verde 8

MORNING ROUTINE

(3,5°) bitter chiara e leggera, con aromi tropicali
(mango, papaya e ananas) 7,5

LA SANGRIA

Ricetta che ci accompagna da più di 30 anni

1 litro 18

1/2 litro 13

al bicchiere 6

Il Convivio

Piatti che si condividono per il piacere
della buona tavola... e della compagnia

Tagliere misto con salumi e formaggi

Originari di Sicilia,
Calabria e Basilicata

I SALUMI



Capocollo, sopressata,
salsiccia, salame rustico, filetto

I FORMAGGI



caprini, vaccini e pecorini aromatizzati,
serviti con confettura

GRANDE 36

con roastbeef
(consigliato per 3 o 4 persone)

MEDIO 27

(consigliato per 2 o 3 persone)

PICCOLO 18

(consigliato per 1 o 2 persone)

Le cozze

Accompagnate con le tipiche CIAPPE
per fare scarpetta!!

IMPEPATE 14,5

Le piu' classiche sfumate al vino
bianco, pepe e prezzemolo

AVVANTAGGIATE 18

Al pesto di basilico con
fagiolini e patate



LE CIAPPE: sono un tipo di pane
caratteristico della cucina ligure
sfoglie di pasta croccanti e fragranti

Il Pinzimonio

Verdure fresche accompagnate da
salse di frantoio.

Tutti con intingolo d'olio aceto e sale,
pate' di pomodori secchi e olive

L'ABBONDANTE 29

Servito con tre olii, salsa extra di
acciughe e verde
(consigliato per 3 o 4 persone)

IL GIUSTO 21

Servito con due olii
e salsa extra di acciughe
(consigliato per 2 o 3 persone)

LO SFIZIOSO 13,5

Per togliersi la voglia
(consigliato per 1 persona)

salsa extra 1

olio extra 0,50



Trilogia di mare 19,5

Carpaccio di PESCE SPADA
con pomodoro e basilico,

TONNO AFFUMICATO
con patate prezzemolate,

ALICI MARINATE e

BUZZONAGLIA di tonno



BUZZONAGLIA: particolare conserva di
tonno il cui pezzo si trova a contatto con
la lisca centrale, risulta di colore scuro,
molto morbido, dal gusto saporito.

Pesce Azzurro 17

Alici marinate con salsa verde e
Acciughe salate con CIAPPE e burro

La focaccia la facciamo noi con olio extra vergine di oliva.

QUI IL COPERTO NON SI PAGA!

Le Bruschette



Due fette di pane rustico di Triora tostato con... ingredienti a crudo

CAPRETTA 8

Patè di olive, pomodoro fresco a fette formaggio caprino di capra basilico e pepe

LA CLASSICA 7

Pomodoro cuore di bue, aglio, origano, olio alle erbe del Frantoio Sommariva

ACCIUGOTTA 8,5

Pomodoro fresco, acciughe sott'olio, salsa verde

Due fette di pane bianco di Moglio... tutto cotto al forno con il formaggio che si fonde...

MEDITERRANEA 9

Paté di olive, pomodoro fresco, scamorza, acciuga e origano

CONTADINA 7,5

Cacio con le pere, miele e noci

PARMIGIANA 8,5

Melanzane grigliate, prosciutto cotto, scamorza, salsa di pomodoro e origano

Vegetariando

Panissa Ligure

PANISSA: sorella gemella (diversa) della farinata... Sformatino di farina di ceci.

GRIGLIATA 13

semplice e salutare, arricchita con caprino spalmabile

IN INSALATA TIEPIDA 11

Insaporita con cipollotto ed erba cipollina, olio sale e pepe

Perfetti
accompagnati
insieme

Insalate

già condita con sale e olio

CONDIGLIONE 16

insalata tradizionale ligure pomodoro, buzzonaglia, tonno affumicato, sedano, olive, peperoni, cipolla rossa e cetrioli

VEGETARIANA 14

tris di insalate: verde, trevisana e belga, pomodoro, melanzane e zucchine grigliate, mandorle, noci, caprino alle erbe

Gran Vegetariano

verdure grigliate con scamorza e caciocavallo fusi, melanzane, zucchine, peperoni, trevisana, belga, cipolle, carote, patate, finocchi **18**

La Pasta

Tradizionali

TROFIE AL PESTO GENOVESE 16
accomodate con patate e fagiolini
secondo la ricetta tradizionale

**PANSOTTI
DELLE NOSTRE FASCE 15**
ripieni di ricotta ed erbe serviti
con salsa di noci, secondo ricetta
tradizionale ligure e caciocavallo

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA
DEL PIGNURIN 20**
con calamari, gamberi e gamberoni,
cozze, vongole, salsa di pomodoro,
pepe e prezzemolo



U PIGNURIN: Chi è? Pescatore - po-
eta dialettale conteso tra Alassio
e Laigueglia di fine 800, sopranno-
minato così per il suo fisico asciut-
to come i pignuretti, pesciolini da
friggere del Mar Ligure

Speciali

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA 14,5
ALLA TONNAROTTA**
buzzonaglia di tonno, olive, capperi
pomodoro fresco e prezzemolo

ZEMBI DI MARE 18
ravioli ripieni di calamari, nasello e
gamberi in crema di crostacei



La parola ZEMBI deriverebbe
dall'arabo "zembil" che si riferisce
ai canestri di foglie di paglia utiliz-
zati per il trasporto del pesce;
a Genova, Zembo è una persona
con la gobba

GNOCCHI DI PARANZA 16
gnocchi verdi di patate con baccalà,
olive, pomodorini, cipolla di Tropea
e pepe

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato il surgelato

Menù Bimbi



LA FACCINA 13
OCCHI di prosciutto cotto, formaggio e olive
NASO di bruschetta margherita
BOCCA di pasta (pomodoro, pesto oppure olio?)

IL PESCATORE 16
pesce spada ai ferri con patate al forno

IL PASTORE 14
roastbeef sale e olio con patate al forno

Tutti i piatti
comprendono
il dolce a scelta
tra

**SALAME AL
CIOCCOLATO**

o

**GELATO FIORDILATTE
CON LE CAMELLE**



Le Pietanze

Dal Mare

TRIS ALLA GRIGLIA 24
filetto di Tonno, Pesce Spada
e Calamaro con patate al forno

IL BACCALÀ 19,5
"Panissa e Baccalà" cotto al vapore
servito con panissa in insalata

TONNO ABBOTTONATO 21
spiedini con inserti di caciocavallo
e menta, spadellati con uva passa,
cipolla di Tropea e Marsala



o meglio "ammuttunatu" dal
dialetto siciliano si intende l'ope-
razione di incidere la carne del pe-
sce con piccoli taglietti e spingere
all'interno i condimenti

PESCE SPADA 20
filetto di Pesce Spada alle erbe
con pinoli, olive e patate

Dalle Colline

CIMA ALLA SAVONESE 19
tasca di vitello farcita
con uova e verdure,
servita tiepida
a fette con salsa
verde e patate lessate



"A cimma"
come canta
De Andrè tipica
di Genova ma
diffusa in tutta
la Liguria, con qualche
leggera differenza; nel Sa-
vonese, ad esempio, vengono usate più
verdure e meno uova



ROASTBEEF 17,5
in carpaccio tiepido servito
con insalata verde e patate al forno

I Contorni

PATATE AL FORNO 5
all'origano e olio extravergine di oliva

PATATE PREZZEMOLATE 4
in insalata insaporite all'aglio e prezzemolo

VERDURE GRIGLiate 6

VERDURA DI STAGIONE 7,5
disponibili secondo stagionalità

**Se hai particolari intolleranze o allergie chiedi al nostro staff
il manuale degli allergeni, siamo a completa disposizione.**

La Cantina



Selezione al bicchiere
da 5 a 8

I Liguri

(CANTINA: Ramò - IM)

PIGATO 24

Mezza bottiglia 15

VERMENTINO 24

Mezza bottiglia 15

(CANTINA: Ruffino - SV)

PIGATO DI VENDEMMIA TARDIVA 30

LUMASSINA frizzante 22

VARIGOTTI spumante di uva Mataossu 26

CRUVIN uve Crovino 26

GRAN CRUVIN affinato in barrique 30

ORMEASCO di Pornassio (Ramò - IM) 22

Mezza bottiglia 15

SCIAC-TRÀ uve Ormeasco 22

I Sardi

(CANTINA: Mancini - OT)

VERMENTINO DI GALLURA 24

CANNONAU 26

I Siciliani

(CANTINA: Mandrarossa AG)

ZIBIBBO SECCO uve Moscato d'Alessandria 28

GRILLO 22

NERO D'AVOLA (biologico) 22

ETNA ROSSO Nerello Mascalese 34

FRAPPATO servito fresco 22

I Pugliesi

(CANTINA: De Castris - LE)

URSI bianco vivace 22

uve Verdeca e Chardonnay

SALICE SALENTINO Riserva 34

uve Malvasia nera e Negroamaro

PRIMITIVO DI MANDURIA 32

NEGROAMARO 24

URSI ROSATO (frizzante) 22

Vitigni Autoctoni

FIVE ROSES Brut metodo classico 38

Uve Negroamaro

ROSATO DEL SALENTO 28

Uve Negroamaro e Malvasia Nera

I Campani

(CANTINA: Sannino - NA)

GRECO DI TUFO 24

FALANGHINA 26

FALANGHINA Frizzante 24

GRAGNANO (Rosso Brioso) 22

Uve Aglianico e Piediroso

AGLIANICO 24

I Calabresi

(CANTINA: Fezzigna - KR)

CIRÒ Bianco uve Gaglioppo (bio) 24

CIRÒ Rosso uve Greco 27

CIRÒ Rosato uve Gaglioppo (bio) 22



I vini che avanzate portateli a casa! Vi diamo tappo e sacchetto.

Vino delle Botti di Casa



Rosso: Rubecchio



Bianco: Diletto



1 litro
20



1/2 litro
12



1/4 litro
9



IL CAFFÈ 2,5

Il nostro caffè è servito
con la MOKA, come si
faceva una volta



L'ACQUA 2

Depurata e purificata
da 1 litro

DOLCE?

Non dimenticarti di lasciare lo spazio per lui. Chiedi la lista dedicata.