



MENÙ

SANTA MARGHERITA LIGURE



ANTIPASTI E PIATTI FREDDI

TAGLIERE MISTO PICCOLO DI AFFETTATI E FORMAGGI 7 - 8

15€

TAGLIERE MISTO DI AFFETTATI E FORMAGGI 7 - 8

35€

ANTIPASTI MISTI LIGURI - SICILIANI 1 - 3 - 7 - 9

20€

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

20€

CAPRESE

BUFALA DOP O BURRATA DI ANDRIA DOP CON POMODORINI CILIEGINI 7

15€

CRUDO E MOZZARELLA

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E BURRATA DI ANDRIA DOP O BUFALA DOP 7

20€

BRESAOLA

BRESAOLA DELLA VALTELLINA, POMODORINI CILIEGINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA 7

20€

ROAST-BEEF

ROAST-BEEF, SALSA TONNATA, VERDURE DI STAGIONE, FIORDILATTE DOP, POMODORINI CILIEGINI 3 - 4 - 7

22€

TARTARE DI CARNE

TARTARE DI SCOTTONA CON VERDURE DI STAGIONE SCOTTATE

20€

SALMONE

SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO, INSALATA E AVOCADO 4

30€

ACCIUGHE*

ACCIUGHE* DEL MAR CANTABRICO E BURRATA DI ANDRIA DOP 4 - 7

18€

TARTARE DI TONNO*

CON SALSA AIOLI 4 - 6

22€

POLPO

TENTACOLO DI POLPO* SCOTTATO CON PINOLI, POMODORINI E OLIVE 8 - 14

28€

ACCIUGHE* LIGURI PANATE E FRITTE

CON SALSA AIOLI 1 - 3 - 4 - 6

16€

ACCIUGHE* RIPIENE ALLA LIGURE

CON INSALATINA 1 - 4 - 7

18€

FRITTURA IN COPPO

CON CALAMARI*, AGGIUGHE* RIPIENE E PANISSA 1 - 4 - 7

25€

CAPPON MAGRO DI GILDO

MISTO DI PESCE* E VERDURE CON SALSA VERDE 1 - 2 - 4 - 7 - 14

24€



INSALATE

SERVITE NELLA NOSTRA BAKERY

MISTA

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, FIORDILATTE DOP 1 - 7

15€

NERVI

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, TATAKI DI TONNO*, CIPOLLA CAMELLATA, FIORI DI CAPPERO 1 - 4

22€

QUINTO

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, GAMBERI* DI SANTA MARGHERITA SCOTTATI 1 - 2

28€

MONEGLIA

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, VERDURE DI STAGIONE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI, PESTO DI PRA', SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 1 - 7 - 8

18€

SAN FRUTTUOSO

RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, FIORDILATTE DOP, PROSCIUTTO COTTO DOP 1 - 7

20€

CAVI

SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO, RUCOLA, RICCIA, RADICCHIO, POMODORINI CILIEGINI, CAROTE GRATTUGIATE, FIORDILATTE DOP 1 - 4 - 7

28€

POKE

SCEGLI LA TUA BASE: **RISO - COUS COUS**

DUE MARI

TONNO* COTTO A BASSA TEMPERATURA, POMODORINI CILIEGINI, SEDANO, CAROTE JULIENNE, CETRIOLO, CIPOLLE CAMELLATE, GRANELLA DI PISTACCHIO, MAIONESE AGLI AGRUMI. 4 - 6 - 8 - 9

24€

TUNA

TARTARE DI TONNO*, ZUCCHINI CRUDI, POMODORINI CILIEGINI, BASILICO, LAMELLE DI MANDORLE, EMULSIONE DI OLIO AGLI AGRUMI. 4 - 8

22€

TROPICI SICILIANI

TARTARE DI GAMBERO* ROSSO DI MAZARA, ANANAS, MANGO, SEMI DI PAPAVERO, EMULSIONE DI ARANCE E PESTO DI PISTACCHIO. 2 - 8

26€

VEGAN

POMODORINI CILIEGINI, SEDANO, OLIVE, PATATE, FAGIOLINI, MANDORLE, HUMMUS DI CECI. 9 - 8 - 11

18€

LIGURE RUSTICA

FAGIOLINI, POMODORINI CILIEGINI, ALICI MARINATE, UOVO SODO, MAIONESE AL VERDE. 3 - 4 - 9

20€

SELVAGGIO ALLA RIVIERA

SALMONE SELVATICO, ZUCCHINE, AVOCADO, ANANAS, ZENZERO, MAIONESE AGLI AGRUMI E SESAMO. 3 - 4 - 8 - 11

26€

* GLI INGREDIENTI NEI PIATTI POSSONO VARIARE IN CASO DI MANCANZA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI FRESCHI *



MENÙ

SANTA MARGHERITA LIGURE



PIZZE CLASSICHE

SCROCCHIARELLE

MARGHERITA

SAN MARZANO DOP E FIORDILATTE DOP 1 - 7

12€

LA SPEZIA

BUFALA CAMPANA DOP, AVOCADO FRESCO, SALMONE SELVAGGIO
AFFUMICATO 1 - 4 - 7

30€

CRUDO

SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP E PROSCIUTTO CRUDO SAN
DANIELE 1 - 7

15€

CHIAVARI

BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO COTTO DOP, PESTO DI
PRA' 1 - 7 - 8

18€

COTTO

SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP, PROSCIUTTO
COTTO DOP 1 - 7

15€

VESIMA

BURRATA DI ANDRIA DOP, TARTARE DI TONNO, CIPOLLA
CARAMELLATA 1 - 4 - 8

24€

DIAVOLA

SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP E SALAME
PICCANTE 1 - 7

15€

SANREMO

INSALATINA FRESCA, POMODORI CILIEGINI, PARMIGIANO
REGGIANO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E
BURRATA DI ANDRIA DOP 1 - 7

22€

CAMOGLINA

SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP, ACCIUGHE DEL MAR
CANTABRICO* E ORIGANO 1 - 4 - 7

15€

ALASSIO

INSALATA MISTA, POLPO* AL VAPORE, POMODORI CILIEGINI E
OLIVE TAGGIASCHE 1 - 4

24€

PORTOFINO

SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE DOP, PESTO DI PRA' E
POMODORINI CILIEGINI 1 - 7 - 8

16€

LAIGUEGLIA

TARTARE DI SCOTTONA, BURRATA DI ANDRIA DOP E TARTUFO
NERO ESTIVO 1 - 7

23€

CAPRESE

SAN MARZANO DOP, BUFALA CAMPANA DOP, OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORINI CILIEGINI, ORIGANO E BASILICO FRESCO DI PRA'
1 - 7

17€

GARAVENTA

MELANZANE FRITTE, SUGO DI POMODORO FRESCO,
MOZZARELLA FIORDILATTE DOP, RICOTTA AFFUMICATA A
SCAGLIE 1 - 7

20€

TRENTINA

STRACCHINO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, RUCOLA E
POMODORINI CILIEGINI 1 - 7

19€

SICILIANA

CAPONATA DI POLPO E SCAGLIE DI MANDORLA 1 - 8-9 - 14

24€

SAPORI DEL SUD

FIORDILATTE DOP, CIPOLLA, POMODORINI CILIEGINI E
GUANCIALE CROCCANTE 1 - 7

18€

BORDIGHERA

INSALATA MISTA, ROASTBEEF, SALSA TONNATA* 1 - 3 - 4

23€

TARTUFONA

STRACCHINO, BUFALA, FIORDILATTE, BURRATA, SCAMORZA,
RICOTTA AFFUMICATA A SCAGLIE (SOPRA) E TARTUFO NERO
ESTIVO A SCAGLIE 1 - 7

30€

SOL LEVANTE

BRESAOLA, STRACCHINO, POMODORINI, RUCOLA E SCAGLIE DI
PARMIGGIANO REGGIANO 1 - 7

23€





MENÙ

PINSE/PALA ALLA ROMANA/GENOVESE

	ROTONDA	1/2M	1M
VERNAZZA	20€	40€	80€

SAN MARZANO DOP, INSALATA RICCIA, BURRATA DI ANDRIA DOP, ACCIUGHE* DEL MAR CANTABRICO, FIOR DI CAPPERI E FILI DI PEPERONCINO 1 - 4 - 7

MANAROLA	26€	50€	100€
-----------------	-----	-----	------

FIORDILATTE DOP, INSALATINA FRESCA, TATAKI DI TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA, PEPE ROSA 1 - 4 - 7

DOMENICA



BURRATA DI ANDRIA DOP, TARTARE DI GAMBERI* DI SANTA MARGHERITA 1 - 2 - 7

SINATRA	26€	52€	102€
----------------	-----	-----	------

FIORDILATTE DOP, POLPO* ALLA GRIGLIA, OLIO AL BASILICO, POMODORI CONFIT E PINOLI 1 - 4 - 7 - 8

PUNTACHIAPPA	22€	44€	88€
---------------------	-----	-----	-----

SAN MARZANO DOP, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, BURRATA DI ANDRIA DOP, POMODORINI SECCHI 1 - 7

PALMARIA	20€	40€	80€
-----------------	-----	-----	-----

SAN MARZANO DOP, INSALATA RICCIA, PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO, BURRATA DI ANDRIA DOP 1 - 7

PORTO VENERE	22€	44€	88€
---------------------	-----	-----	-----

STRACCHINO, RUCOLA, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, ROBIOLA, CILIEGINI BIO 1 - 7

CALABRA	19€	38€	76€
----------------	-----	-----	-----

SAN MARZANO DOP, BURRATA DI ANDRIA DOP, NDUJA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, POMODORINI CILIEGINI, BASILICO DI PRA' 1 - 7 - 8

VARA	22€	44€	88€
-------------	-----	-----	-----

TARTARE DI SCOTTONA, MOUSSE DI UOVO, TARTUFO NERO E SPECK IGP 1 - 7 - 3

VARIGOTTI	21€	42€	84€
------------------	-----	-----	-----

FIORDILATTE DOP, MORTADELLA AL PISTACCHIO, FONDUTA DI FORMAGGIO, GRANELLA DI PISTACCHIO 1 - 7 - 8

	ROTONDA	1/2M	1M
MONTEROSSO	16€	32€	64€

SAN MARZANO DOP, BUFALA CAMPANA DOP E BASILICO FRESCO DI PRA' 1 - 7

CORNIGLIA	21€	42€	84€
------------------	-----	-----	-----

SAN MARZANO DOP, VERDURINE DELL'ORTO, INSALATA RICCIA, BURRATA DI ANDRIA DOP, POMODORI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE E ORIGANO 1 - 7

PRA'	21€	42€	84€
-------------	-----	-----	-----

FIORDILATTE DOP, PESTO DI PRA', OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI GIALLI, PINOLI TOSTATI, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 1 - 7 - 8

VEGAN	18€	36€	72€
--------------	-----	-----	-----

SAN MARZANO DOP, AVOCADO FRESCO, INSALATA RICCIA, VERDURE DI STAGIONE SCOTTATE 1

CATANIA	20€	40€	80€
----------------	-----	-----	-----

MELANZANA FRITTA, SALSA DI POMODORO, RICCOTTA INFORNATA, MOZZARELLA FIORDILATTE DOP 1 - 7

SICILY FOREVER	25€	50€	100€
-----------------------	-----	-----	------

CAPONATA DI TONNO* E GRANELLA DI PISTACCHIO 1 - 4 - 8 - 9

MONTOGGIO	26€	52€	104€
------------------	-----	-----	------

FIORDILATTE DOP, ROASTBEEF, SALSA TONNATA, INSALATINA 1 - 3 - 4 - 7

BRONTE VS PRA'	25€	50€	100€
-----------------------	-----	-----	------

(FIORDILATTE DOP) 1/2 CON PESTO DI BASILICO, 1/2 CON PESTO AL PISTACCHIO 1 - 7 - 8





MENÙ

SANTA MARGHERITA LIGURE

KRUNCHY



1/2 METRO ADATTO A 4 PERSONE
1 METRO ADATTO A 8 PERSONE

CAMOGLI
BURRATA DI ANDRIA DOP, ACCIUGHE* DEL MAR
CANTABRICO 1 - 4 - 7

CASTELBIANCO
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, BUFALA
CAMPANA DOP 1 - 7

EXCLUSIVE – ESTIVO
TARTARE DI SCOTTONA, BURRATA DI
ANDRIA DOP 1 - 7

MASONE
PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO E
BURRATA DI ANDRIA DOP 1 - 7

SICILIA ‘NEW’
CAPONATA DI TONNO E BURRATA DI ANDRIA
DOP 1 - 4 - 7 - 9

SOLO PRANZO 1/2M 1M

12€ 45€ 90€

14€ 50€ 100€

18€ 70€ 140€

12€ 40€ 80€

14€ 55€ 110€

ARIA DI PANE



PUNTA PIDOCCHIO 14€
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E BURRATA DI
ANDRIA DOP 1 - 7

VARAZZE 15€
TATAKI DI TONNO E CIPOLLA DI TROPEA
CAREMELLATA 1 - 4

BERGEGGI 14€
BURRATA DI ANDRIA DOP, ACCIUGHE* DEL MAR
CANTABRICO, FILI DI PEPERONCINO 1 - 4 - 7

VOLTRI 25€
BURRATA DI ANDRIA DOP MANTECATA CON OLIO
AL TARTUFO E GAMBERO* ROSSO DI MAZARA
LARDELLATI 1 - 2 - 7

RIOMAGGIORE 25€
BUFALA CAMPANA DOP, SALMONE SELVAGGIO
AFFUMICATO 1 - 4 - 7

MENÙ EXPERIENCE

UN PERCORSO DI GUSTO DELLE NOSTRE SPECIALIT'A, PREPARATE CON IMPASTI A LUNGA LIEVITAZIONE,
FARINE BIOLOGICHE E INGREDIENTI SELEZIONATI.

IDEALE DA CONDIVIDERE, PERFETTA PER SCOPRIRE PIÙ SAPORI IN UN'UNICA ESPERIENZA. *DISPONIBILE PER UN MINIMO DI 4 PERSONE*

EXPERIENCE TERRA 35€

EXPERIENCE MARE 50€

ALLERGENI

