

La Palma

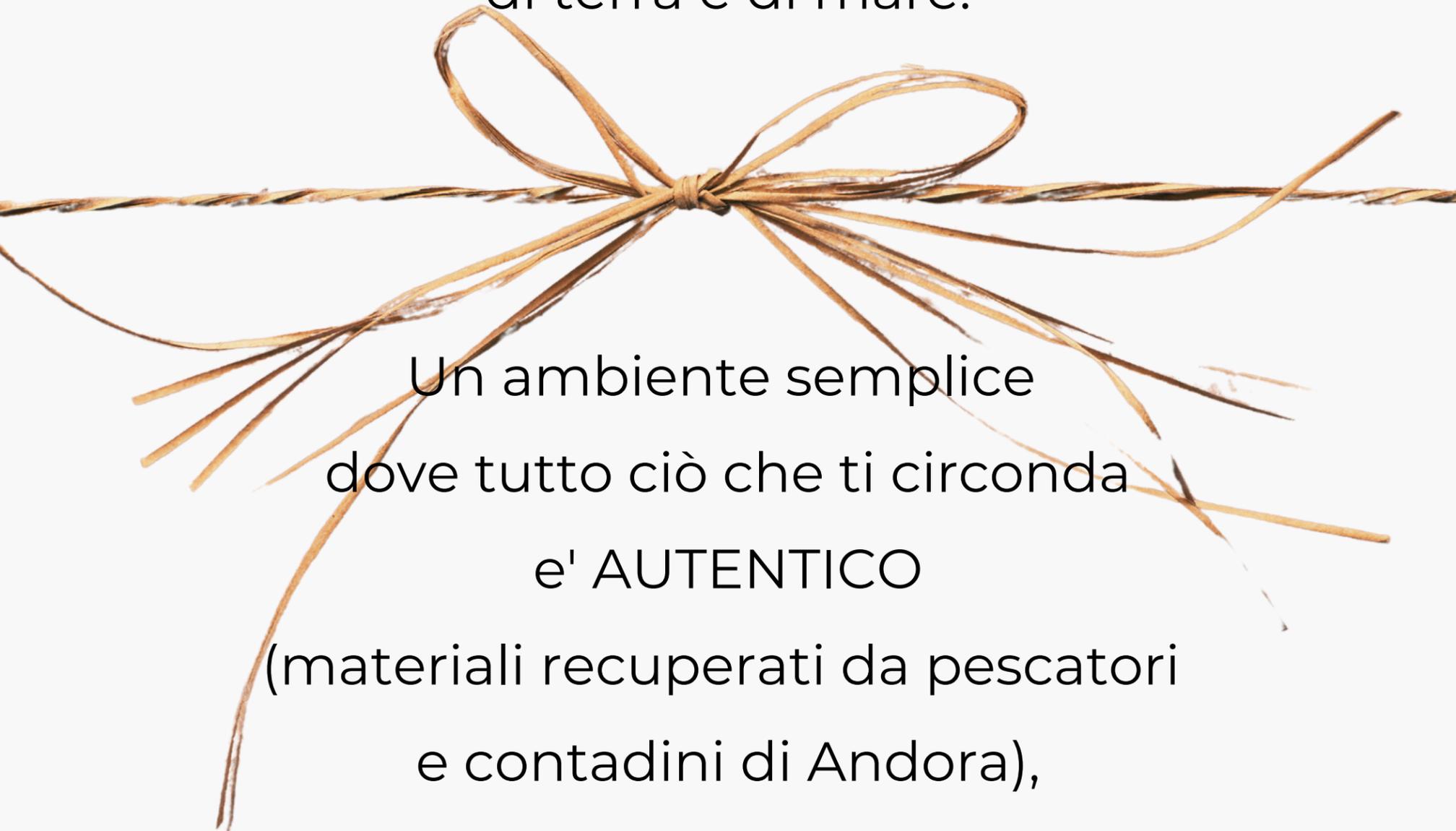
Cucina Tipica Ligure,
Pizza nel Forno a Legna



Wow, che Liguria!

Una Liguria che non ti aspetti:
Accogliente, Sorridente, Cordiale...

...con sapori che sorprendono,
di vecchie ricette ritrovate,
di terra e di mare.



Un ambiente semplice
dove tutto ciò che ti circonda
e' AUTENTICO
(materiali recuperati da pescatori
e contadini di Andora),
dove si è fatto riciclo creativo
e dove si cerca di essere
il più possibile "ecologici".

La cucina



ANTIPASTI

Cozze al Vermentino

€ 11,00

Brandacujun

€ 13,00

Polpo tiepido con patate, pomodorini
e taggiasche*

€ 13,00

Frisceu "della tradizione"

€ 7,00

Tartare di tonno con porcini, pinoli tostatati e timo

€ 16,00

Antipasto Misto

€ 15,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



- Piatti tradizionali di Terra e di Mare -



PRIMI

Trofie al pesto con patate e fagiolini *

€ 14,00

Mandilli (fatti in casa) al tocco di funghi

€ 18,00

Linguine del golfo*

€ 18,00

Linguine alle vongole

€ 16,00

Ravioli di borragine in salsa di noci*

€ 16,00

Ravioli di borragine ai profumi di Liguria*

€ 14,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



SECONDI

Coniglio alla Ligure con ratatouja di verdure

€ 16,00

Frittura di calamari, gamberoni e verdure julienne*

€ 21,00

Pescato del momento con contorno

a partire da
€ 20,00

FUORI MENU'

Proposte del Giorno, a seconda della stagione



*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

La Pizza



- Preparata con *Ingredienti selezionati ...*

LE CLASSICHE

Margherita

San Marzano, fior di latte, basilico fresco

€ 7,00

Marinara

San Marzano, aglio, origano

€ 6,00

Ortolana

San Marzano, fior di latte, verdure fresche di stagione

€ 10,00

Wurstel

San Marzano, fior di latte, wurstel di suino

€ 9,00

Prosciutto Crudo

San Marzano, fior di latte, prosciutto di Parma (18 mesi)

€ 10,00

Prosciutto Cotto

San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto

€ 9,00

Salame piccante

San Marzano, fior di latte, spianata calabrese

€ 9,00

4 Stagioni

San Marzano, fior di latte, champignon, zucchine fresche, prosciutto cotto, olive taggiasche

€ 10,00

Bufala

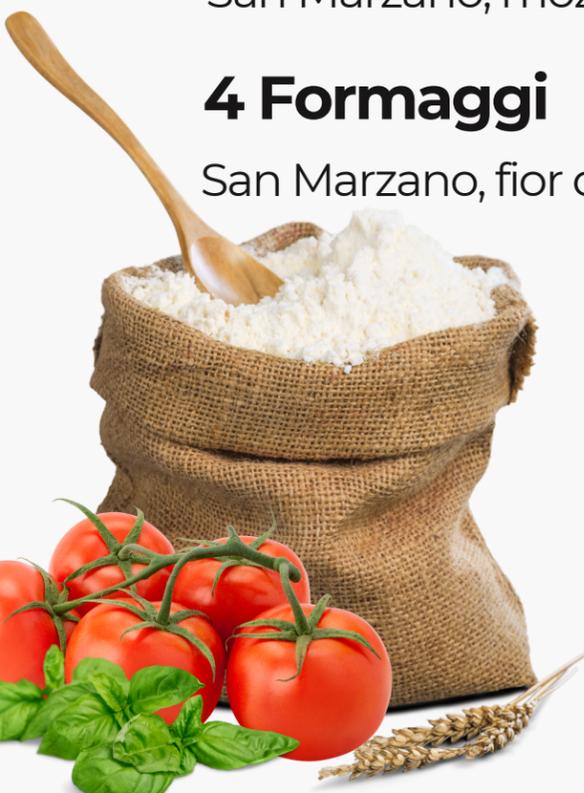
San Marzano, mozzarella di Bufala, basilico fresco

€ 9,00

4 Formaggi

San Marzano, fior di latte, gorgonzola, provola affumicata, brie

€ 10,00



... e cotta nel Forno a Legna! -

LE NOSTRANE

Sardenaira

San Marzano, aglio, origano, acciughe, olive taggiasche

€ 8,00

Ligure

Fior di latte, pesto, patate, fagiolini

€ 11,00

Conna

San Marzano, fior di latte, speck, provola affumicata

€ 11,00

San Giovanni (focaccia)

Bufala, prosciutto di Parma (18 mesi), pomodoro fresco

€ 9,00

Molino Nuovo

San Marzano, bufala, prosciutto di Parma (18 mesi), gocce di pesto

€ 13,00

Colla Micheri

San Marzano, fior di latte, salsiccia, composta di cipolla belendina

€ 9,00

Castello

San Marzano, fior di latte, salsiccia, provola affumicata, patatine fritte

€ 12,00

Mezz'acqua

Fior di latte, pomodoro fresco, gocce di pesto

€ 8,00

Duomo

Fior di latte, speck, brie, patè d'olive

€ 11,00

Merula

San Marzano, fior di latte, tonno, cipolla belendina

€ 10,00



I Dolci





"Paciugo"

€ 7,00

Torta della Nonna

€ 5,00

Tiramisù

€ 6,00

Meringata

€ 5,00

Panna Cotta

€ 5,00

Croccante al Pistacchio

€ 8,00

Fragole con Gelato

€ 6,00

Sorbetti:

Mandarino, Mela Verde, Limone

€ 3,50

Da Bere



BIRRE

Menabrea alla spina	piccola	€ 3,00
	media	€ 5,50
Menabrea Ambrata alla spina	piccola	€ 4,00
	media	€ 6,00

BIRRE ARTIGIANALI (bott. 0,33 cl)

Bira Rivea "A Russa" - Rossa, Red ale	€ 6,00
Bira Rivea "Biondella" - Chiara, Saison	€ 6,00
Bira Rivea "A Nescia" - Cruda, NON Filtrata	€ 6,00
Bira Rivea "A Furesta" - IPA	€ 6,00

VINO DELLA CASA

Mosso	1/4 litro	€ 4,00
	1/2 litro	€ 6,00
	1 litro	€ 10,00
Fermo	1/4 litro	€ 6,00
	1/2 litro	€ 10,00
	1 litro	€ 16,00

BIBITE

bottiglia 0,33 cl € 3,00

ACQUA

0,75 cl € 2,50

AMARI, DIGESTIVI, LIQUORI

€ 3,00

CAFFE'

€ 1,50

SERVIZIO E COPERTO

€ 2,00

carta dei vini



LIGURIA

Pigato Lecreuze - R.L.D.P - Ortovero (SV)	€ 22,00
Vermentino Costa de Vigne - Alessandri - Ranzo (IM)	€ 26,00
Rosato Costa de Vigne - Alessandri - Ranzo (IM)	€ 25,00
Pigato Divinae Stellae - Az. vinicola Dora - Chiusavecchia (IM)	€ 24,00
Vermentino Divinae Stellae - Az. vinicola Dora - Chiusavecchia (IM)	€ 24,00
Vermentino Sirio - Cantine Federici - Colli di Luni (SV)	€ 24,00

RESTO D'ITALIA

Gewurtztraminer Justina DOC - St.Pauls, Alto Adige (BZ)	€ 28,00
Ribolla Gialla Collio DOC - Friuli Venezia Giulia, San Floriano del Collio (GO)	€ 20,00
Fiano d'Avellino DOCG - Case d'Alto Campagna (AV)	€ 30,00
Pecorino Bio - Fontefico, Abruzzo (CH)	€ 25,00
Chardonnay DOC - La Gambina - F.lli Natta - Piemonte/Monferrato	bott. 0,75 € 22,00
	al calice € 5,00



Altemasi Trento DOC Millesimato	€ 35,00
---------------------------------	---------

Champagne

by





Champagne Bourdaire Gallois

| Champagne non dosati, terreno sabbioso e ricco di limo, freschezza e mineralità |

Brut Tradition - 100% Pinot Meunier € 55,00

Symphonie Prèstige - 40% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir € 70,00

Blanc de Blancs - 100% Chardonnay € 80,00

Champagne Bourdaire Gallois

| Struttura ed eleganza, terreno sabbioso e ricco di Craie |

Cuvèe Rosè 1er Cru - 100% Pinot Noir € 45,00

al calice € 8,00

Blanc de Blancs 1er Cru - 100% Chardonnay € 60,00

Champagne Doyard Mahe'

| Struttura ed mineralità, terreno Crayeus, champagne 1er Cru |

Petite Perlage Empreinte 1er Cru - 100% Chardonnay € 60,00



Champagne Ch Marin et Fils

| Terreno argillo calcareo, struttura e materia, champagne morbidi ed equilibrati |

Cuvée Reine - 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay € 45,00
al calice € 8,00

Les Ferrères Blanc de Noir - 100% Pinot Noir € 65,00

Millèsime 2008 - 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay € 80,00

Champagne Guy de Chassy

| Terreno Crayeus, freschezza e struttura, no manolattica |

Brut Cuvée de Buretel- 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay € 50,00

Extra Brut - 100% Pinot Noir € 60,00

Brut Rosè - 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay € 70,00

Champagne Petit Jean Pienne

| Terreno Crayeus, freschezza e struttura |

Champagne Grn Cru Bdb Coeur de Chardonnay - 100% Chardonnay € 60,00



ALLERGENI

Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e Derivati

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

Uova

e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Pesce e Derivati

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali

Arachidi e Derivati

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e Derivati

come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

Latte e Derivati

mozzarella, formaggi, panna, ecc.

Frutta a guscio e Derivati

mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi

Sedano e Derivati

sia in pezzi che all'interno di preparati, salse e brodo vegetale

Senape e Derivati

salse e condimenti che la contengono

Semi di sesamo e Derivati

semi interi usati per pane e pietanze, farine che lo contengono anche in minima parte

Anidride solforosa e solfiti

in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂-usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi.

Lupino e Derivati

presenti nei cibi vegan

Molluschi e Derivati

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozze, vongole, ostriche, ecc.

ALLERGENI

**Gentile Ospite,
se hai delle allergie
e/o intolleranze alimentari,
chiedi pure informazioni
sul nostro cibo
e sulle nostre bevande.**

**SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI
NEL MIGLIORE DEI MODI.**





FA PARTE DI



INSIEME A



Seguici sui nostri canali Social



| La Palma Ristorante Pizzeria |