

Proposta dello chef Elvio Cariola

35 euro

Primo

Spaghetti al cartoccio

Secondo

Tagliata di tonno alla piastra con purea di patate, zucca e polvere di capperò

Dessert

Tiramisù della casa

Abbinamento di vino consigliato

Vino bianco Albarola IGT Tenuta Bardellino *6 euro*



Menu degustazione vegetale

32 euro



Antipasto

Pomodorini confit con frutto del capperò e scorza di limone candita

Primo

Vellutata di sedano rapa al tartufo nero

Secondo

Il nostro fritto di stagione

Dessert

Abbinamento di vino consigliato

Catarratto doc "Prio" biologico *Donnafugata 24 euro*



Per eventuali intolleranze e/o allergie siete pregati di domandare al personale che vi fornirà il menu con la lista completa degli allergeni, grazie.

RISTORANTE DELLA BAIA

Guizzi di mare

Chef Elvio Cariola recommends

35 euro

Starter

Parcel of seafood and shellfish spaghetti

Second course

Tuna steak cooked à la plancia with a potato and pumpkin puree and caper granulate

Dessert

Home-made tiramisù

Suggested pairing

Vino bianco Albarola IGT Tenuta Bardellino *6 euro*



Vegetarian tasting menu

32 euro



Starter

Confit baby tomatoes with caper fruits and candied lemon peel

First course

Celeriac veloutée with black truffle

Second course

Our platter of seasonal fried vegetables

Dessert

Suggested pairing

Catarratto doc "Prio" organic *Donnafugata 24 euro*



For any intolerances and/or allergies, please ask the staff who will provide you with the menu with the complete list of allergens

RISTORANTE DELLA BAIÀ

Guizzi di mare

Menu degustazione di mare (min. 2 persone)

49 euro a persona

Antipasto

Capesante gratinate ai profumi liguri

Primo

Risotto al limone e tartare di gamberi rossi

Secondo

Branzino al forno con patate di Pignone e porcini

Dessert

Fragranza d'autunno

Percorso consigliato di vini del territorio, al calice

Antipasto: *Vermentino Etichetta Nera Cantine Bosoni doc 2022*

Primo: *Cinque terre L. Capellini doc 2022*

Secondo: *Vermentino La Bettigna doc 2019*

Dolce: *Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore*

24 euro a persona

RISTORANTE DELLA BAIA

Guizzi di mare

Fish testing menu (min. 2 persons)

49 euro per person

Starter

Broiled scallops encrusted in Ligurian herbs

First course

Lemon-scented risotto with red shrimp tartare

Second course

Seabass baked with Pignone potatoes and porcini mushrooms

Dessert

Autumn fragrance (chestnut shortbread, chestnut mousse and marron glacee)

Suggested pairing

Starter: *Vermentino Costamarina O. Lambruschi doc 2022*

First course: *Cinque terre L. Capellini doc 2022*

Second course: *Vermentino La Bettigna doc 2019*

Dessert: *Sciachetrà Cantine Riunite Riomaggiore*



24 euro per person

Antipasti

Antipasto completo della Baia (min. 2 persone) 22 p.p.

Armonie di crudi di mare in tre consistenze (*tartare di gamberi rossi, carpaccio di tonno, julienne di seppie*) 26

Gamberi al vapore su crema di parmigiano reggiano e granella di focaccia 16

Pomodorini confit con burrata e crudo del giorno 12

Capesante gratinate alle erbe aromatiche 16



Primi

Spaghetti al cartoccio 15

Ravioli di orata in salsa di gamberi 16

Tagliatelle alle seppie, funghi porcini e tartufo nero 16

Risotto ai limone e tartare di gamberi rossi (min. 2 pers.) 18 p.p.

Trofiette al nostro pesto 12

Vellutata di sedano rapa al tartufo nero 12 

Secondi

Branzino del golfo (*) con patate di Pignone e funghi porcini 22

Il nostro fritto di mare (*) 20

Zuppa di pesce deliscato con crostini all'olio ligure 16

Tagliata di tonno alla piastra con purea di patate, zucca e polvere di capperi 18

Il nostro fritto vegetale 12 

Coniglio disossato ripieno alla graziotta con caponata di verdure 18

Coperto 3

(*) In mancanza del prodotto fresco, verrà utilizzato il prodotto congelato all'origine

Kid's Menu: Pennette al pomodoro o pesto, cotoletta di pollo con patatine, gelato 15

Starters

La Baia full hors d'oeuvre platter 22 p.p. (min 2 pers.)

Raw platter in three textures (tuna carpaccio, red shrimp tartare, cuttlefish julienne) 26

Steamed shrimp on Parmisan cheese cream and focaccia crumble 16

Confit baby tomatoes, burrata and catch of the day carpaccio 12

Broiled scallops encrusted in Ligurian herbs 16



First course

Lemon-scented risotto with red shrimp tartare 18 p.p. min 2 pers.

Gilt-head bream ravioli with shrimp bisque 16

Parcel of seafood and shellfish spaghetti 15

Home-made tagliatelle with cuttlefish, porcini mushrooms and black truffle 16

Trofie (short hand-made noodles) with home-made pesto 12

Celeriac veloutee with black truffle 12



Second course

Seabass baked with Pignone potatoes and porcini mushrooms 22

Our platter of fried seafood (*) 20

De-boned fish soup with Ligurian oil croutons 16

Tuna steak cooked à la plancia with a potato and pumpkin puree and caper granulate 18

Our platter of seasonal fried 12



De-boned stuffed rabbit with seasonal vegetables 18

Cover charge 3

(*) Frozen product at origin

Kid's Menu: Kids' Menu: pasta with tomato sauce or pesto, chicken schnitzel with french fries, ice cream 15

Dessert

Tiramisù 7

Abbinamento consigliato al calice: Fine White Port Graham's 7

Panna cotta ai frutti rossi e granella di meringa 7

Fragranza d'autunno 9

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Torta al cioccolato, noci e pere con spuma al cacao 7

Abbinamento consigliato al calice: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12

Mousse alla nocciola pralinata al cioccolato 8

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Semifreddo al caramello salato 7

Abbinamento consigliato al calice: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12

Affogato al caffè 6

Dessert

Tiramisù 7

Suggested pairing: Fine White Port Graham's 7 per glass

Panna cotta with red berries coulis and meringue crumble 7

Autumn fragrance (chestnut shortbread, chestnut mousse and marron glace) 9

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Chocolate, pear and walnut cake with chocolate foam 8

Suggested pairing: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12

Nougat and chocolate mousse bomb 8

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Salted caramel semifreddo 7

Suggested pairing: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12

Ice cream drenched with coffee 6

*Liquori**Bar**Ron e Rum*

Matusalem 15 anni	8
Zacapa 23 anni	10
Pampero Anniversario	7

Grappe e amari

Grappa morbida <i>Poli</i>	6
Grappa secca <i>Poli</i>	6
Grappa barricata <i>Poli</i>	6
Grappa di Vermentino secca <i>Cantine Lunae</i>	6
Limoncino	5
Amari nazionali	5
Amaro <i>Fabbrizzii val d'Aveto</i>	6,5

Vini da meditazione al calice

Sciacchetrà <i>Coop. Agr. Riomaggiore</i>	10
Moscato di Pantelleria " <i>Kabir</i> "	7
Vin Santo del Chianti classico <i>Marchesi Antinori</i>	8

Porto

Offley	7
Fine White Port Graham's	8

Cognac e Armagnac

Hennessy Vs	10
-------------	----

Whisky

Laphroaig 10 anni	8
Lagavulin 16 anni	12
Talisker 10 anni	8
Oban 14 anni	10
Caol Ila 12 anni	12

Acqua minerale 0,75 l	3
Acqua minerale ½ l	2
Bibite e succhi di frutta	3,5

Birre

Moretti e Nastro Azzurro	6
Moretti filtrata a freddo 33 cl	7
Moretti filtrata a freddo 66 cl	10
Poretti 4 luppoli	6
Icnusa non filtrata	6
Becks	6
Heineken	6
Analcolica Heineken Zero	5

Caffetteria

Caffè espresso	2,5
Decaffeinato	2
Ginseng	3
Caffè corretto	3
Caffè d'orzo	2,5
Cappuccino	4
Camomilla, tè e tisane	3