



MENÙ

TAPULLO

BAIA DEL SILENZIO

EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA
SESTRI LEVANTE

I TAPULLI



La cucina ligure è caratterizzata da tante specialità che possono essere gustate fredde, a piccoli bocconi, in modo molto simile alle tapas iberiche. Da qui nasce l'idea di proporre un tagliere composto da vari assaggi, appunto i tapulli, tutti provenienti da prodotti e materie prime a filiera corta e possibilmente a km 0.

I TAPULLI: DEGUSTAZIONE BAIA DEL SILENZIO

12 €

Torte di verdura tradizionali, Salumi di Castiglione Chiavarese, Formaggi della Val d'Aveto con Composte, Galletta al Pesto, al Patè di Olive, con pomodoro e acciuga, Focaccia e altri assaggi di specialità del territorio secondo stagionalità

I TESTAIEU



Tipici del nostro entroterra, i testaieu, fatti di una pastella di acqua e farina, venivano cotti in recipienti di terracotta detti appunto "testi", a contatto con le braci roventi, e poi conditi con pesto o un buon olio locale e parmigiano, oppure accompagnati dai salumi tipici delle nostre campagne.

TESTAIEU CONDITI A PIACERE

8 €

Al Pesto oppure con Olio Extravergine d'Oлива e Parmigiano

TESTAIEU CON SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI

10 €

Salame, Coppa, Pancetta dell'Antico Salumificio di Castiglione Chiavarese

TAGLIERE DELL'APPENNINO



Abbiamo selezionato due eccellenze del nostro entroterra, l'Antico Salumificio di Castiglione Chiavarese e il Caseificio di Santo Stefano d'Aveto per comporre un tagliere di grande qualità arricchito da una composta biologica di Valletti in Val di Vara.

TAGLIERE DI SALUMI DELL'ANTICO SALUMIFICIO DI CASTIGLIONE CHIAVARESE E DI FORMAGGI DEL CASEIFICIO DI SANTO STEFANO D'AVETO

12 €

Salame, Coppa, Pancetta, San Stè, Formaggetta morbida della Val d'Aveto, Sarazu accompagnati da composte artigianali di Valletti - Alta Val di Vara

FOCACCINE FARCITE



La focaccina all'olio, tonda e fragrante, farcita con vari affettati di terra e di mare.

IL GOZZO

6 €

Focaccina, Pomodoro, Tonno affumicato (prodotto non locale), Olio EVO, Limone e Pepe

IL LEUDO

6 €

Focaccina, Pomodoro, Acciuga salata, Burro, Origano

IL BORGO

6 €

Focaccina, Prosciutto cotto artigianale di Castiglione Chiavarese, Formaggetta morbida di Santo Stefano d'Aveto, Burro

LA STIVA

6 €

Focaccina, Bresaola artigianale di Castiglione Chiavarese, Sarazu di Santo Stefano d'Aveto, Olio, Limone e Pepe

FOCACCINA CLASSICA CON SALUMI ARTIGIANALI DI CASTIGLIONE

5 €

Salame, Coppa, Prosciutto cotto o Pancetta dell'Antico Salumificio di Castiglione Chiavarese

SPECIALITÀ DEL TERRITORIO



Ecco alcune specialità provenienti dalla tradizione ligure di terra e di mare: piatti semplici, preparati prevalentemente con materie prime e prodotti locali e artigianali.

LA CAPONNADDA DI CAMOGLI

8 €

Galletta del marinaio, Pomodoro, Acciughe salate, Tonno, Olive taggiasche, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva

LA PANISSA FRESCA

8 €

Panissa di ceci condita con Cipollotti freschi, Olio extravergine d'oliva e pepe.

SELEZIONE DI TORTE DI VERDURA DELLA TRADIZIONE

10 €

Torta di Riso, Torta di Bietole, Torta Pasqualina, Torta di Patate e Fagiolini (secondo stagione e disponibilità) *

LA BRESAOLA ARTIGIANALE DEL SALUMIFICIO DI CASTIGLIONE

10 €

Condita con Olio EVO, limone, Sarazzu Val d'Aveto

LA CAMBUSA

12 €

Filetti di Tonno e Spada affumicato (prodotti non locali), Acciughe al limone e acciughe sotto sale

CONDIJUN

8 €

Patate e fagiolini lessi, uovo sodo, pomodori, olive taggiasche, olio e aceto *

* Alcuni alimenti o materie prime potrebbero essere congelati, in assenza di prodotto fresco