

**Siamo ciò
che mangiamo.**

**Meglio mangiare
bene!**

Piatti Spaiati
LEMARIONETTE
OSTERIA



Liguria Gourmet

**SELEZIONATI
E PRESENTI
SULLA GUIDA 2018
OSTERIE D'ITALIA
DI SLOW FOOD**

**Il nostro menu segue le stagioni con la seguente cadenza:
Autunno-Inverno e Primavera-Estate**

Autunno-Inverno

Per cominciare

Sformatino di verdure (secondo stagionalità) con fonduta di toma di pecora Brigasca ●	7,00 €
Tagliere di salumi e formaggi accompagnati ●	13,00
Cozze alla marinara ●	8,00
Misto di mare con carpaccino di tonno fumé accompagnato da diversi antipasti di mare (Secondo disponibilità di mercato)	15,00

Primi piatti

Spaghetti al pomodoro e basilico	6,00
Zemino di ceci (<i>zuppa di ceci con verdure</i>) ●	8,00
Ravioli di carne e verdure "au tuccu" (<i>ragù alla genovese</i>) ●	9,00
Ravioli di borragine al ragù di porri e patate ●	9,00
Trofiette al pesto alla genovese con patate e fagiolini ●	9,00
Pappardelle Piatti Spaiaiti	10,00
<i>Pappardelle artigianali, acciughe fresche, pinoli ed uvetta, prezzemolo</i>	
Spaghetti alle vongole ●	14,00

Secondi piatti

Coniglio alla ligure con patatine	12,00
Tagliata di manzo con rucola e Grana	14,00
Filetto di manzo al Castelmagno	18,00
Acciughe fritte ●	8,00
Fritto misto di pesce	15,00
<i>Acciughe, calamari*, gamberetti rosa del Mar Ligure</i>	
Fritto di calamari*	13,00
Pescato del giorno su crema di fagioli del Presidio Slow Food del Ponente Ligure ●	17,00

Contorni

Patatine fritte senza glutine	4,00
Pomodori	4,00
Insalata verde	4,00
Insalata mista	
<i>Verde, carota, pomodoro, sedano</i>	5,00
Verdure lesse secondo stagione	5,00
Verdure grigliate	5,00

Coperto, pane e servizio 1,50

Piatti e dolci del giorno, consultare la lista a parte.

I presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Toma di pecora Brigasca: Il Boschetto di Albenga (Sv)
Asparago Violetto: Azienda Agricola Montano di Ceriale (Sv)
Carni e salumi: Macelleria Giacobbe di Sassello ed Azienda Negrini di Renazzo (Fe)
Castelmagno d'alpeggio: Azienda Agricola Des Martin di Castelmagno (Cn)
Pistacchio di Bronte: Azienda Agricola di Pietro Bonaccorso di Bronte (Ct)
Chinotto di Savona: Ditta Besio
Abicocca Valleggia: Cooperativa Agricola Le Riunite di Savona

Menu Bimbi

Primi piatti

Pasta Biancaneve	3,00 €
<i>Piccolini Barilla all'olio di oliva o al burro</i>	
Pasta Cappuccetto Rosso	4,00
<i>Piccolini Barilla al sugo di pomodoro</i>	
Pasta di Nemo	5,00
<i>Piccolini Barilla alle vongole, rosse o in bianco</i>	
Ravioli di Aladino	5,00
<i>Ravioli al sugo di pomodoro o al ragù</i>	
Gnocchi di Bianca e Berny	5,00
<i>Gnocchi fatti a mano ai formaggi</i>	
Trofie della Principessa ed il ranocchio	4,00
<i>Trofiette al pesto</i>	

A scelta i nostri tipi di pasta possono essere diversamente abbinati ai condimenti

Secondi piatti

Prosciutto di Pimpy (con patatine 6,00)	4,00
<i>Prosciutto cotto senza glutine ne polifosfati</i>	
Bistecca del Lupo (con patatine 6,50)	4,50
<i>Petto di pollo impanato (Disponibile anche per gli adulti c.a 150gr. - 7,00€)</i>	
Hamburger di Woody	
- liscio (con patatine 6,00)	4,00
- con pane, pomodoro ed insalata (con patatine 7,00)	5,00
Würstel di Lilo & Stitch con patatine	5,00
<i>Würstel di puro suino, grigliato accompagnato da patatine fritte</i>	
Platessa di Tritone	5,00
<i>Filetto di platessa* lessa</i>	
Baby calamaro (con patatine 7,00)	5,00
<i>Piccolo fritto di calamari*</i>	

Menu Bimbi Special

La combriccola di Lilo & Stitch: Würstel, patatine + bibita	7,00
Piatto di Toy Story: Hamburger liscio o con pane, patatine + bibita	9,00
Piatto del Lupo: Bistecca del Lupo con patatine + bibita	9,00
Piatto della Sirenetta: Baby calamaro con patatine + bibita	9,00
Menu completo: Primo, secondo e contorno + bibita	12,00

Buon appetito
da Marilena, Ileana e Roberto

Legenda:

- **Liguria Gourmet**
- **Presidi Slow Food**

Da sapere:

Nel caso di intolleranze alimentari o allergie sapremo consigliarvi il menu più adatto.
Siamo riconosciuti dal AiC - Cucina senza glutine!

Importante:

Tutti i nostri piatti sono preparati solo con prodotti freschi, cercando di valorizzare le proposte del territorio e cucinando secondo stagionalità, utilizzando molti presidi Slow Food, D.O.P e Bio.

Nota:

Nel caso non siano disponibili prodotti freschi, utilizziamo prodotti surgelati di prima qualità (es: calamari Patagonia - patate Pizzoli).



Liguria Gourmet

Piatti Spaiati Le Marionette
aderisce al progetto "Liguria Gourmet",
un marchio collettivo geografico,
promosso congiuntamente dalla Regione Liguria
e dalle Camere di Commercio, per le imprese
della ristorazione ligure che promuovono
la cucina tipica tradizionale attraverso
menu composti da ricette locali e piatti
dell'enogastronomia regionale e che promuovono
l'offerta di vini e di oli d'oliva liguri
a denominazione di origine riconosciuta.

Il marchio è rilasciato ai ristoranti
che si impegnano a proporre piatti realizzati
secondo le ricette dell'antica tradizione ligure
e utilizzando prodotti certificati del territorio.
I ristoranti aderenti invitano i clienti a riscoprire
le ricette locali, creando un connubio perfetto
tra gli ingredienti di "Qualità" del territorio.

Prodotti a marchio comunitario:
Olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP,
Basilico Genovese DOP,
Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP.

Prodotti tutelati con marchio collettivo geografico:
vini certificati liguri, in particolare
quelli della provincia di Savona
"Riviera Ligure di Ponente.



LOANO (SV) VIA STELLA 34
(FONTANA DELLE ORE)

Prenotazioni: 019 67 09 48 • 348 87 65 551

www.piattispaiaiti.it

Family Friendly

Presidi
Slow Food

