

Siamo ciò  
che mangiamo.

Meglio mangiare  
bene!

Piatti Spaiati  
**LEMARIONETTE**  
OSTERIA



Liguria Gourmet

SELEZIONATI E PRESENTI  
SULLE GUIDE 2018  
**OSTERIE D'ITALIA**  
DI SLOW FOOD  
& **GUIDA AI SAPORI**  
DE LA REPUBBLICA

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

# Primavera-Estate

## Per cominciare

Sformatino di verdure con fonduta di toma di pecora Brigasca ●	7,00 €
Tagliere di salumi e formaggi accompagnati ●	13,00
Cozze alla marinara ●	9,00
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	7,00
Minestrone alla Genovese ( <i>zuppa di verdure con pesto in uscita</i> ) ●	8,00
Ravioli di borraggine con pomodoro fresco e rucola ●	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 ●	16,00

## Secondi piatti

Cima di coniglio alla ligure con patatine ●	10,00
Tagliata di manzo con rucola e Grana	14,00
Filetto di manzo al Castelmagno	18,00
Acciughe fritte ●	9,00
Fritto misto di pesce	16,00
<i>Acciughe, calamari*, gamberetti rosa del Mar Ligure</i>	
Fritto di calamari*	14,00
Pescato del giorno al forno con verdure ●	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

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

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

## Secondi piatti

<b>Prosciutto di Pimpy</b> <i>Prosciutto cotto senza glutine né polifosfati (con patatine 6,00)</i>	4,00
<b>Bistecca del Lupo</b> (con patatine 6,50) <i>Petto di pollo impanato (Disponibile anche per gli adulti c.a 150gr. - 7,00€)</i>	4,50
<b>Hamburger di Woody</b> - liscio (con patatine 6,00)	4,00
- con pane, pomodoro ed insalata (con patatine 7,00)	5,00
<b>Würstel di Lilo &amp; Stitch con patatine</b> <i>Würstel di puro suino, grigliato accompagnato da patatine fritte</i>	5,00
<b>Filetto del mare di Ursula</b> <i>(chiedi al nostro personale per la disponibilità del giorno)</i>	6,00
<b>Baby calamaro</b> (con patatine 8,00) <i>Piccolo fritto di calamari*</i>	6,00

## Menu Bimbi Special

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

# Buon appetito!

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 al momento 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 55 |

**[www.piattispaiaiti.it](http://www.piattispaiaiti.it)**

**Family Friendly**

Presidi  
Slow Food



tripadvisor®

facebook