

Proposta dello chef Elvio Cariola

30 euro

Antipasto

Pomodoro confit con burrata e acciughe salate di Monterosso

Secondo

Tagliata di tonno al sesamo con julienne di finocchi

Dolce

Tiramisù della casa

Abbinamento di vino consigliato

Vino bianco Albarola IGT Tenuta Bardellino *6 euro*



Menu degustazione vegetariano

30 euro

Antipasto

Pomodorini confit con burrata, frutto del capperi e scorza di limone candita

Primo

Tagliolini freschi ai nostri limoni

Secondo

Verdure di stagione in tempura

Dessert

Tortino con cuore caldo di mele, gelato alla vaniglia, polvere di cannella

Abbinamento di vino consigliato



Chef Elvio Cariola recommends

30 euro

Starter

Confit baby tomatoes, burrata and Monterosso anchovies

Second course

Tuna steak in a sesame crust with fennel julienne

Dessert

Home-made tiramisù

Suggested pairing

Vino bianco Albarola IGT Tenuta Bardellino *6 euro*



Vegetarian tasting menu

30 euro

Starter

Confit baby tomatoes with burrata, caper fruits and candied lemon peel

First course

Home-made tagliolini with lemon sauce

Second course

Tempura vegetables

Dessert

Warm apple cake, vanilla ice cream, cinnamon dusting on the side

Suggested pairing



Menu degustazione di mare (min. 2 persone)

42 euro a persona

Antipasto

Carpaccio di tonno agli agrumi

oppure

Pomodorini confit con burrata e crudo di pescato

Primo

Tagliolini di pasta fresca al nostro pesto e gamberi rossi

Secondo

Orata del golfo all'isolana con patate di Pignone

oppure

Il nostro fritto misto (*) con verdure di stagione

Dolce

Fragranza d'estate

Percorso consigliato di vini del territorio



Antipasto: *Vermentino Costamarina O. Lambruschi doc 2022*

Primo: *Cinque terre L. Capellini doc 2022*

Secondo: *Vermentino La Bettigna doc 2019*

Fish testing menu (min. 2 persons)
42 euro per person

Starter

Tuna carpaccio with local citrus vinaigrette

or

Confit baby tomatoes, burrata and catch of the day carpaccio

First course

Home-made tagliolini with pesto and shrimp

Second course

Broiled sea bream with tomatoes, olives and Pignone potatoes

or

Our platter of fried seasonal seafood (*) and vegetables

Dessert

Lime and rosemary bar

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: *Sciaccetrà Cantine Riunite Riomaggiore*

Antipasti

Tartare di scampi al lime con pinoli tostati e tè verde 16
Muscoli alla marinara 10
Carpaccio di tonno agli agrumi 14
Pomodorini confit con burrata e crudo del giorno 12
Antipasto completo della Baia (min. 2 persone) 22 *p.p.*
Flan di patate di Pignone e formaggio della Val di Vara (*Veg*) 8
Muscoli ripieni alla graziotta 13

Primi

Risotto al limone con tartare di gamberi rossi 16 *p.p. min 2 pers.*
Ravioli di burrata e acciughe al filetto di pomodoro fresco 14
Spaghetti al cartoccio 12
Tagliolini alle seppie con nero a parte 12
Gnocchetti alla polpa di orata e agrumi 12
Trofiette al nostro pesto (*Veg*) 12

Secondi

Orata del golfo all'isolana con patate di Pignone 18
Il nostro fritto misto (*) con verdure di stagione 19
Polpo (*) grigliato con crema di patate e curcuma 18
Tagliata di tonno al sesamo 18
Selezione di formaggi della Val di Vara, pere e miele locale bio di castagno
Az. Palla Alessio (*Veg*) 14
Costine di agnello glassate al rosmarino con caponata di verdure 18

Starters

Langoustine tartare with lime, pinenuts and green tea 16

Mussels, sauteed with black pepper, marinara style 10

Tuna carpaccio with citrus vinaigrette 14

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

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

Pignone potato flan au gratin, with Vara valley cheese (*Veg*) 8

Stuffed mussel with a light tomato sauce 13

First course

Lemon-scented risotto with red shrimp tartare 16 *p.p. min 2 pers.*

Burrata and anchovie ravioli with tomato fillet 14

Parcel of seafood and shellfish spaghetti 12

Home-made tagliolini with cuttlefish ragout, ink on the side 12

Homemade gnocchi with seabream and citrus ragout 12

Trofie (short hand-made noodles) with homemade pesto (*Veg*) 12

Second course

Broiled sea bream with tomatoes, olives and Pignone potatoes 18

Our platter of fried seasonal seafood (*) and vegetables 19

Grilled octopus (*) with turmeric and potato cream 18

Tuna steak in a sesame crust 18

Selection cheese from Coop. Casearia val di Vara with pears and local organic honey (*Veg*) 14

Glazed lamb ribs with vegetable caponata 18

Dolci

Tiramisù 6

Abbinamento consigliato al calice: Fine White Port Graham's 10

Sorbetto al limone 5

Passione Rossa 9

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Fragranza d'estate 8

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Mousse alla nocciola pralinata al cioccolato 8

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Semifreddo al caramello salato 6

Abbinamento consigliato al calice: Moscato di Pantelleria "Kabir" 7

Affogato al caffè 6

Tortino con cuore caldo di mele, gelato alla vaniglia, polvere di cannella 6

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Desserts

Tiramisù 6

Suggested pairing: Fine White Port Graham's 10 per glass

Lemon sorbet 5

Red passion bomb 9

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Lime and rosemary bar 8

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Nougat and chocolate mousse bomb 8

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Salted caramel semifreddo 6

Suggested pairing: Moscato di Pantelleria "Kabir" 7 per glass

Ice cream drenched with coffee 6

Warm apple cake, vanilla ice cream, cinnamon dusting on the side 6

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Ron e Rum

Matusalem 15 anni	8	Acqua minerale 0,75 l	3
Zacapa 23 anni	10	Acqua minerale ½ l	2
Pampero Anniversario	7	Bibite e succhi di frutta	3,5

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

Sciacchetra <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

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