

Proposta dello chef Elvio Cariola

37 euro

Primo

Spaghetti al cartoccio

Secondo

Tagliata di tonno alla piastra con caponatina di verdure
e maionese all'erba cipollina

Dessert

Tiramisù della casa

Abbinamento di vino consigliato

Vermentino doc locale di nostra selezione *6 euro*



Menu degustazione vegetale

35 euro



Antipasto

Panissa frita con chutney e confettura di frutta di stagione

Primo

Gnocchetti di patate viola con crema di zucca e tartufo nero

Secondo

Il nostro fritto di stagione

Dessert

Brownies al cioccolato con pere al vino rosso

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

37 euro

Starter

Parcel of seafood and shellfish spaghetti

Second course

Tuna steak cooked à la plancia with vegetable caponata
and chive mayonnaise

Dessert

Home-made tiramisù

Suggested pairing

Our selection of local Vermentino doc *6 euro*



Vegetarian tasting menu

35 euro



Starter

Deep-fried chickpea polenta with chutneys
and a seasonal fruit compote

First course

Homemade purple potato gnocchi with pumpkin velloutée
and black truffle

Second course

Our platter of seasonal fried vegetables

Dessert

Brownies with red wine poached pears

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 d'autunno (min. 2 persone)

49 euro a persona

Antipasto

Calamari scottati su crema di cannellini aromatizzata ai porcini

Primo

Risotto al lime 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 Monticello doc 2023*

Dolce: *Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore*

24 euro a persona



RISTORANTE DELLA BAIÀ

Guizzi di mare

Fish testing menu (min. 2 persons)

49 euro per person

Starter

Seared calamari on cannellini cream soup flavored with porcini mushrooms

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 Etichetta Nera Cantine Bosoni doc 2022*

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

Second course: *Vermentino Monticello doc 2023*

Dessert: *Sciachetrà Cantine Riunite Riomaggiore*

24 euro per person



Antipasti

Antipasto completo della Baia (min. 2 persone) 24 p.p.

Carpaccio di tonno agli agrumi e olio evo nostrale 16

Gamberi al vapore su crema di parmigiano reggiano e lamelle di tartufo 16

Fagottini di pasta kataifi con burrata, acciuga e crudité di pomodoro 14

Calamari scottati su vellutata di cannellini aromatizzata ai porcini 14

Panissa frita con chutney e confettura di frutta di stagione 10 (Veg) 

Primi

Spaghetti al cartoccio 16

Tagliolini alle seppie, funghi porcini e tartufo nero 18

Linguine alla polpa di riccio e granella di focaccia 18

Risotto al lime con tartare di gamberi rossi 18 (min. 2 pers.)

Trofiette al nostro pesto 14

Gnocchetti di patate viola con crema di zucca e tartufo nero 14 

Secondi

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

Il nostro fritto di mare (*) 20

Polpo grigliato su crema di patate e curcuma 18

Tagliata di tonno alla piastra con caponatina di verdure e maionese all'erba cipollina 20

Il nostro fritto vegetale 14 


Asado di vitello cbt con spinacini saltati 18

Coperto 3,5


(*) 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 24 p.p. (min 2 pers.)
- Tuna carpaccio with citrus vinaigrette and local extra virgin olive oil 16
- Steamed shrimp on Parmisan cheese cream and focaccia crumble 16
- Kataifi pasta parcel filled with burrata, salted anchovies and tomato crudité 14
- Seared calamari on cannellini cream soup flavored with porcini mushrooms 14
- Deep-fried chickpea polenta with chutneys and a seasonal fruit compote 10 

First course

- Lemon-scented risotto with red shrimp tartare 18 p.p. min 2 pers.
- Linguine with sea urchin pulp and chopped focaccia 18
- Parcel of seafood and shellfish spaghetti 16
- Home-made tagliatelle with cuttlefish, porcini mushrooms and black truffle 18
- Trofie (short hand-made noodles) with home-made pesto 14
- Homemade purple potato gnocchi with pumpkin velloutée and black truffle (veg) 14 

Second course

- Seabass baked with Pignone potatoes and porcini mushrooms 22
- Our platter of fried seafood (*) 20
- Grilled octopus with turmeric and potato cream 18
- Tuna steak cooked à la plancia with vegetable caponata and chive mayonnaise 20
- Our platter of seasonal fried 14 
- Veal asado with aromatics herbs and sautéed spinach 18

Cover charge 3,5

(*) 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: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Tortino con cuore caldo di mele, gelato alla vaniglia e polvere di cannella 8

Fragranza d'autunno 9

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Brownies al cioccolato con pere al vino rosso 7 

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

Cheesecake agli agrumi 7

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Semifreddo al pistacchio tostato e salato 7

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

Affogato al caffè 6

Tortino al cuore caldo di cioccolato con caramello salato 8

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

Dessert

Tiramisù 7

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

Warm apple cake, vanilla ice cream, cinnamon dusting on the side 8

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

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Brownies with red wine poached pears 8 

Suggested pairing: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12

Cheesecake with citrus sauce

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Toasted pistachio semifreddo 7

Suggested pairing: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12

Ice cream drenched with coffee 6

Warm chocolate cake cake with salted caramel 8

Suggested pairing: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12

*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

Intraprendente <i>Ca du Ferrà</i>	12
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 al vetro	4,5
Bibita in lattina	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
Icnusa non filtrata 66 cl	10
Poretti 4 luppoli	7
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