

RISTORANTE DELLA BAIÀ

Guizzi di mare

Menu degustazione

35 euro

Antipasto

Soppressata di polpo con pinoli e melograno

Primo

Spaghetti al cartoccio

Dessert

Tiramisù della casa

Abbinamento di vino consigliato

Vermentino di Luni 2023 "La Pietra del Focolare" 6 euro



Menu degustazione vegetale



32 euro

Antipasto

Panissa frita con chutney e confettura di frutta di stagione

Primo

Tagliolini freschi al limone e mandorle affumicate

Secondo

Il nostro fritto di stagione

Dessert

Brownies al cioccolato con pere al vino rosso

Abbinamento di vino consigliato

Catarratto doc 2023 "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 BAIÀ

Guizzi di mare

Tasting menu

35 euro

Starter

Octopus cold cut with toasted pinenuts and pomegranate

First course

Parcel of seafood and shellfish spaghetti

Dessert

Home-made tiramisù

Suggested pairing

Vermentino di Luni 2023 “La Pietra del Focolare” 6 euro



Vegetarian tasting menu

32 euro



Starter

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

First course

Home-made tagliolini with lemon sauce and smoked almonds

Second course

Our platter of seasonal fried vegetables

Dessert

Brownies with red wine poached pears

Suggested pairing

Catarratto doc 2023 “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 BAIA

Guizzi di mare

La proposta dello chef Elvio Cariola (min. 2 persone)

49 euro a persona

Antipasto

Tartare di tonno al paté di pomodori secchi, salsa di avocado e prescinseua

Primo

Risotto al limone e gamberi rossi

Secondo

Orata del golfo all'isolana con patate di Pignone

Dessert

Semifreddo al caramello salato

Percorso consigliato di vini del territorio, al calice



Antipasto: *Vermentino Costamarina O. Lambruschi doc 2023*

Primo: *Cinque terre L. Capellini doc 2023*

Secondo: *Vermentino La Bettigna doc 2021*

Dolce: *Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore*

24 euro a persona

RISTORANTE DELLA BAIA

Guizzi di mare

Chef Elvio Cariola recommends (min. 2 persons)

49 euro per person

Starter

Tuna tartare with sundried tomatoes pat , avocado cream and local fresh cheese

First course

Lemon-scented risotto with red shrimp tartare

Second course

Broiled sea bream with tomatoes, olives and Pignone potatoes

Dessert

Salted caramel semifreddo

Suggested pairing

Starter: *Vermentino Costamarina O. Lambruschi doc 2023*

First course: *Cinque terre L. Capellini doc 2023*

Second course: *Vermentino La Bettigna doc 2021*

Dessert: *Sciacchetr  Cantine Riunite Riomaggiore*

24 euro per person

RISTORANTE DELLA BAIÀ

Guizzi di mare

Antipasti

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

Armonie di crudi di mare in tre consistenze (*tartare di gamberi rossi, carpaccio di tonno, julienne di seppie*) 26

Acciughe ripiene con crudité di pomodoro 14

Soppresata di polpo al melograno e pinoli 14

Tartare di tonno al paté di pomodori secchi, salsa di avocado e prescinseua 15

Panissa frita con chutney e confettura di frutta di stagione 10



Primi

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

Ravioli di orata ai gamberi 16

Gnocchetti di orata con polpa di orata e agrumi 14

Spaghetti al cartoccio 16

Paccheri ai calamari, pomodori pachino e acqua di mare 16

Trofiette al nostro pesto 14

Tagliolini freschi al limone e mandorle affumicate 10



Secondi

Orata del golfo all'isolana con patate di Pignone 22

Il nostro fritto di mare (*) 20

Catalana di crostacei 35

Tagliata di tonno al sesamo con humus di ceci, cipolla caramellata all'aceto di lampone 18

Il nostro fritto di stagione 12



Costine di agnello scottadito glassate al rosmarino con caponatina di verdure 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

RISTORANTE DELLA BAIJA

Guizzi di mare

Starters

- La Baia full hors d'oeuvre platter 24 p.p. (min 2 pers.)
- Raw platter in three textures (tuna carpaccio, red shrimp tartare, cuttlefish julienne) 26
- Stuffed anchovies, local style 14
- Octopus cold cut with toasted pinenuts and pomegranate 14
- Tuna tartare with sundried tomatoes paté, avocado cream and local fresh cheese 15
- 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.
- Gilt-head bream ravioli with shrimp bisque 16
- Parcel of seafood and shellfish spaghetti 16
- Homemade gnocchi with seabream and citrus ragout 14
- Trofie (short hand-made noodles) with home-made pesto 14
- Paccheri with squid, pachino tomatoes and sea water 16
- Home-made tagliolini with lemon sauce and smoked almonds 10 

Second course

- Broiled sea bream with tomatoes, olives and Pignone potatoes 22
- Our platter of fried seafood (*) 20
- Our platter of steamed shellfish with a crunchy carrot, celery and fennel salad and Baia sauce 35
- Tuna steak with chickpea humus and caramelized onion in raspberry vinegar 18
- Our platter of seasonal fried 12 
- Glazed lamb ribs with vegetable caponata 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

Panna cotta ai frutti rossi e granella di meringa 7

Tortino di mele con gelato alla vaniglia del Madagascar 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

Mousse alla nocciola pralinata al cioccolato 8

Abbinamento consigliato al calice: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10

Semifreddo al caramello salato 7

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

Semifreddo al pistacchio tostato 7

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

Affogato al caffè 6

Dessert

Tiramisù 7

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Panna cotta with red berries coulis and meringue crumble 7

Warm apple cake, vanilla ice cream, cinnamon dusting on the side 9

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Chocolate brownies with red wine pear sauce 7 

Suggested pairing: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12 per glass

Nougat and chocolate mousse bomb 8

Suggested pairing: Sciacchetrà Cantine Riunite Riomaggiore 10 per glass

Salted caramel semifreddo 7

Suggested pairing: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12 per glass

Toasted pistachio semifreddo 7

Suggested pairing: Passito L'Intraprendente Cà du Ferrà 12 per glass

Ice cream drenched with coffee 6

RISTORANTE DELLA BAIÀ

<i>Liquori</i>	<i>Guizzi di mare</i>	<i>Bar</i>	
<i>Ron e Rum</i>			
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 al vetro	4,5
<i>Grappe e amari</i>			
Grappa morbida <i>Poli</i>	6	Bibita in lattina	3,5
Grappa secca <i>Poli</i>	6	<i>Birre</i>	
Grappa barricata <i>Poli</i>	6	Moretti e Nastro Azzurro	6
Grappa di Vermentino secca	6	Moretti filtrata a freddo 33 cl	7
<i>Cantine Lunae</i>		Moretti filtrata a freddo 66 cl	10
Limoncino	5	Poretti 4 luppoli	6
Amari nazionali	5	Icnusa non filtrata	6
Amaro <i>Fabbrizzii val d'Aveto</i>	6,5	Icnusa non filtrata 66 cl	10
<i>Vini da meditazione al calice</i>			
Intraprendente <i>Ca du Ferrà</i>	12	Becks	6
Sciacchetrà <i>Coop. Agr. Riomaggiore</i>	10	Heineken	6
Moscato di Pantelleria " <i>Kabir</i> "	7	Analcolica Heineken Zero	5
Vin Santo del Chianti classico		<i>Caffetteria</i>	
<i>Marchesi Antinori</i>	8	Caffè espresso	2,5
<i>Porto</i>			
Offley	7	Decaffeinato	2
Fine White Port Graham's	8	Ginseng	3
<i>Cognac e Armagnac</i>			
Hennessy Vs	10	Caffè corretto	3
<i>Whisky</i>			
Laphroaig 10 anni	8	Caffè d'orzo	2,5
Lagavulin 16 anni	12	Cappuccino	4
Talisker 10 anni	8	Camomilla, tè e tisane	3
Oban 14 anni	10		
Caol Ila 12 anni	12		