



Menù Agriturismo Buranco

In questo autentico paradiso di relax nel cuore delle Cinque Terre, il nostro è un invito a respirare le suggestioni e i panorami di un luogo diventato Patrimonio dell'Umanità.

Perché è una umanità ritrovata quella che si concede a chi viene a farci visita, fatta di ritmi lenti, di piaceri della tavola, di contemplazione, di scoperta e di silenzio. L'agriturismo Buranco, incastonato in uno splendido anfiteatro naturale protetto dai venti, è davvero un'antologia di quanto più caratteristico può offrirvi questo meraviglioso lembo di Liguria.

Il nostro obiettivo è quello di trasformare anche la più breve delle vacanze in una intensa esperienza di viaggio.

Si informa la gentile clientela che per eventuali informazioni su sostanze, ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta al personale di servizio come definito dal regolamento CE 7169/1 in materia di etichettatura.

Lo STAFF dell'AGRITURISMO BURANCO augura a tutti Buon Appetito



“Che lo vogliate o no, un buon piatto è anche scoperta, brivido, stupore, sogno, prodigio, affinità, adorazione, qualche volta disappunto e delusione.
Se non fosse tutto questo si chiamerebbe solo cibo”

ANTIPASTI

Le acciughe di Monterosso a modo nostro € 28
Monterosso anchovies our way

Polpo croccante su crema di patate e topinambur, pomodorini confit, € 29
polvere di olive taggiasche
Crispy octopus on potato and Jerusalem artichoke cream,
confit cherry tomatoes, Taggiasca olive powder

La capasanta incontra il gambero rosso: € 32
cipollotto al limone, centrifugato di mela verde sedano rapa
Scallop meets red shrimp:
lemon spring onion, green apple juice and celeriac

Gran Crudo dal nostro mare: € 45
tonno pinna gialla, gamberi rossi, scampi imperiali, salmone,
julienne di seppie e ostriche di Spezia
Gran Crudo from our sea: yellowfin tuna, red prawns, imperial scampi,
salmon, cuttlefish julienne and Spezia oysters

Tartare di ricciola su gazpacho di arance, lamponi, € 33
balsamico ed erbe aromatiche
Amberjack tartare on orange, raspberry, balsamic and aromatic herb gazpacho

Selezione di Salumi misti e formaggi della Val di Vara accompagnati € 27
dalle nostre confetture e focaccia croccante
Selection of mixed cold cuts and cheeses from Val di Vara accompanied
by our jams and crunchy focaccia

Tartare di manzo, sapori del mediterraneo, € 32
spuma di Parmigiano Reggiano dop 30 mesi e tuorlo d'uova fritto
Beef tartare, Mediterranean flavours, 30-month Parmigiano Reggiano
foam and fried egg yolk



“Un'idea, un concetto, finché resta un'idea è soltanto un'astrazione.
Se potessi mangiare un'idea, avrei fatto la mia rivoluzione”

PRIMI PIATTI

(Con la pasta del Pastificio Felicetti)

DAL MARE

- Spaghetti all'acciuga di Monterosso come ai vecchi tempi* € 27
Spaghetti all'acciuga di Monterosso as in the old days
- Spaghetti alla carbonara di mare con affumicati di tonno e pesce spada* € 26
Spaghetti alla carbonara di mare with smoked tuna and swordfish
- Linguine Biologiche, sepioline, salsa con uvetta, pinoli, noci e pane di segale* € 27
Organic Linguine, baby cuttlefish, sauce with raisins, pine nuts, walnuts and rye bread
- Ravioli con ripieno di ricciola, salsa alla puttanesca e muscoli fritti* € 28
Ravioli filled with amberjack, puttanesca sauce and fried mussels
- Risotto delle Chef (riso Acquarello, limoni bio, il gambero rosso e la sua bisque) (min 2 p)* € 29 p.p.
Chef's Risotto (Acquare rice, organic Buranco lemons, red prawn and its bisque) min 2 people

DALLA TERRA

- Trenette confagiolini, patate e pesto fatto in casa* € 25
Trenette with green beans, potatoes and homemade pesto
- Spaghetti con verdure del nostro orto e guanciale croccante* € 25
Spaghetti with vegetables from our garden and crispy bacon



“Le ricette di cucina sono un bene universale
estremamente democratico, un tesoro che appartiene a tutti e che come le sette
note può essere combinato in migliaia di modi e diventare personale, a volte unico”

SECONDI PIATTI

DAL MARE

- Pescato del giorno, cannellini al curry, cime di rapa croccante e mirtilli secchi* € 36
Catch of the day, curried cannellini beans, crispy turnip tops and dried blueberries
- Tagliata di tonno del nostro mare in crosta di pistacchi di Bronte, cipolle caramellate e maionese orientale* € 38
Sliced tuna from our sea in a crust of Bronte pistachios, caramelized onions and oriental mayonnaise
- Grigliata mista di pesce e crostacei (Scampi, gamberi rossi, mazzancolle e trancio di pescato) e millefoglie di verdure del nostro orto (min 2 pax)* € 44 p.p.
Mixed grill of fish and shellfish (scampi, red prawns, prawns and fish fillet) and millefeuille of vegetables from our garden (min 2 pax)
- La nostra Frittura mista con farine scelte, acciughe, totani e gamberi* € 29
Our mixed fried food with selected flours, anchovies, squid and prawns
- Catalana di Crostacei (astice, scampi, gamberoni e mazzancolle) con frutta, verdure di stagione e vinaigrette al limone (min 2 pax)* € 59 p.p.
Catalana of Shellfish (lobster, scampi, prawns and shrimps) with seasonal fruit, vegetables and lemon vinaigrette, (min 2 pax)

DALLA TERRA

- Guancia di vitello brasata, cioccolato fondente, capperi, polvere di caffè con crema di patate e cime di rapa* € 36
Braised veal cheek, dark chocolate, capers, coffee powder with potato cream and turnip tops
- Filetto di manzo, variazioni di cavolfiore, fondo bruno e mostarda con spinacini saltati in padella* € 44
Beef Tenderloin, Cauliflower Variations, Brown Stock and Mustard with Sautéed Spinach



“Certi piatti, trattenuti nella bocca per un attimo,
fanno danzare la lingua, accarezzano il palato, schiudono la gola”

FORMAGGI

*Selezione di formaggi internazionali (Bastardo del Grappa, Roquefort e Pecorino affumicato) € 39
accompagnati dalle ns marmellate e dal nettare degli Deilo Sciacchetrà*
*Selection of international cheeses (Bastardo del Grappa, Roquefort and smoked Pecorino)
accompanied by our jams and the nectar of the Godsthe Sciacchetrà*

Coperto: € 4 a persona



MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE DI MARE (4 PORTATE) - € 80

(Con vini in abbinamento € 100)

SEAFOOD TASTING MENU (4 COURSES) - €80

(With matching wines €100)

La capasanta incontra il gambero rosso: cipollotto al limone,
centrifugato di mela verde e sedano rapa

*The scallop meets the red shrimp:
lemon spring onion, green apple juice and celeriac*

Risotto delle Chef (riso Acquarello, limoni bio, il gambero rosso e la sua bisque) (min 2 p)

Chef's Risotto (Acquare rice, organic Buranco lemons, red prawn and its bisque) min 2 people

Tagliata di tonno del nostro mare in crosta di pistacchi di Bronte,
cipolle caramellate e maionese orientale

*Sliced tuna from our sea in a Bronte pistachio crust,
aramelized onions and oriental mayonnaise*

Mezza luna di mango, lime, cocco e gelato al limone biologico

Crescent moon of mango, lime, coconut and organic lemon ice cream



MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE DI TERRA (4 PORTATE) - € 60

(Con vini in abbinamento € 80)

LAND TASTING MENU (4 COURSES) - € 60

(With paired wines € 80)

Tartare di manzo, sapori del Mediterraneo,
spuma di Parmigiano Reggiano dop 30 mesi e tuorlo d'uovo fritto
*Beef tartare, Mediterranean flavours, 30-month Parmigiano Reggiano PDO
foam and fried egg yolk*

Trenette con fagiolini e patate e pesto fatto in casa
Trenette with green beans and potatoes and homemade pesto

Guancia di vitello brasata, cioccolato fondente, capperi
e polvere di caffè con crema di patate e cime di rapa
*Braised veal cheek, dark chocolate, capers and coffee powder
with potato cream and turnip tops*

Tiramisù 2.0

