



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
(al limone, salate, in carpione, impanate e fritte alla ligure e ripiene)* € 23

*Polpo croccante con crema di ceci, patate alla curcuma e cialda
al nero di seppia* € 25

*La capesanta incontra il gambero rosso, cipollotto al limone,
centrifuga di mela verde e sedano rapa* € 27

Tris di tartare di mare: tonno, gamberi rossi e ricciola € 29

E per chi non mangia pesce.....

*Salumi misti e formaggi della Valdivara
accompagnati dalle nostre marmellate e focaccia croccante* € 23

Tartare di Chianina, stracciatella di burrata e pistacchi di Bronte € 26



“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)

- Spaghetti all'acciuga di Monterosso come ai vecchi tempi* € 22
(acciughe, olive taggiasche, pomodoro fresco e pinoli)
- Spaghetti alla carbonara di mare* € 22
(Tonno ,marlin, pesce spada)
- Linguine di Gragnano, seppioline e salsa al pane di segale* € 24
(noci, uvetta pinoli e pane di segale)
- Risotto Acquerello gamberi rossi e limoni bio dall'antica limonaia Buranco* € 25 p.p.
(min. due pax)

... e dalla tradizione

- Trenette al pesto fagiolini e patate* € 19
(con pesto fatto in casa)
- Spaghetti con verdure dal nostro orto e guancialetto croccante* € 19



“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, pomodorini confit, olive taggiasche, limoni di Buranco e patate al forno croccanti* € 27
- Tagliata di tonno del nostro mare in crosta di pistacchi di Bronte, cipolle caramellate e maionese di soia* € 29
- Grigliata mista di pesce e crostacei (Scampi, gamberi e tranci di pescato) (min 2 pax)* € 38 p.p.
- La nostra Frittura mista (acciughe, totani e gamberi)* € 25
- Catalana di Crostacei (astice, scampi, gamberoni e mazzancolle) con frutta e verdure di stagione e “vinaigrette al limone” (min 2 pax)* € 55 p.p.

DALLA TERRA

- Maialino da latte croccante cotto a bassa temperatura, salsa alla senape e fondo bruno, servito con patate croccanti* € 26
- Filetto di Chianina al burro chiarificato, rosmarino, bacche di ginepro e verdure dal nostro orto* € 38



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

FORMAGGI

*Selezione di formaggi internazionali
accompagnati dal Rè Sciacchetrà di Buranco
(Gorgonzola di capra , Roquefort e Pecorino affumicato)*

€ 35

Coperto: € 4 a persona

