



MENU ONLINE

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.

In this authentic paradise in the heart of Cinque Terre, we invite you to relax, breathe and take a view of a place that has become World Heritage Site. Leave with us the slow rhythms, the pleasures of the table and the silence that surrounds us.

The Buranco farmhouse, set in a splendid natural amphitheater protected from the winds, it really looks like an anthology of what this wonderful land of Liguria can offer wonderful. Our goal is to transform even the most short vacation in an intense travel experience.

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

We inform our customers that for any information on substances, ingredients and allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided upon request to the service personnel as defined by the EC regulation 7169/1 on labeling.

The STAFF of AGRITURISMO BURANCO wishes everyone Bon Appetit

“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 / APPETIZERS

Le acciughe di MONTEROSSO a modo nostro € 29
MONTEROSSO anchovies our way

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

*La capasanta incontra il gambero rosso: cipollotto al limone,
centrifugato di mela verde sedano rapa* € 33
Scallop meets red shrimp: lemon spring onion, green apple juice and celeriac

*Gran Crudo dal nostro mare e foie gras: ombrina, tonno pinna gialla, gamberi rossi,
scampi imperiali, riccio (o ostrica secondo disponibilità), julienne di seppie e foie gras* € 49

*Gran Crudo from our sea: yellowfin tuna, red prawns, imperial scampi, salmon,
cuttlefish julienne and Spezia oysters*

*Il Tonno vitellato: cubo di tonno crudo, maionese all'acciuga
e fondo bruno di vitello* € 36
Tuna with veal: cube of raw tuna, anchovy mayonnaise and brown veal stock

*Selezione di Salumi misti e formaggi della Val di Vara accompagnati
dalle nostre confetture (marmellata e miele) e focaccia croccante* € 29
*Selection of mixed cold cuts and cheeses from Val di Vara accompanied
by our jams (marmalade and honey) and crunchy focaccia*

*Tartare di manzo, senape, salsa Worcestershire, capperi, cipolla, olio,
sale, pepe, crosta di Parmigiano Reggiano dop 30 mesi e tuorlo d'uova fritto* € 33
*Beef tartare, mustard, Worcestershire sauce, capers, onion, oil, salt, pepper,
30-month Parmigiano Reggiano DOP crust 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 / FIRST COURSES

(Con la pasta del pastificio Martelli)

DAL MARE / FROM SEA

- Spaghetti all'acciuga di Monterosso come ai vecchi tempi, pomodorini dell'orto e pane tostato* € 29
Spaghetti with Monterosso anchovies, just like in the old days, garden tomatoes and toasted bread
- Spaghetti alla carbonara di mare con affumicati di mare (tonno e pesce spada)* € 29
Spaghetti carbonara with seafood and smoked seafood (tuna and swordfish)
- Trenette Buranco al mare (aglio, olio extravergine, peperoncino, prezzemolo e ricci di mare)* € 32
Trenette Buranco on the sea (garlic, extra virgin olive oil, chili pepper, parsley, and sea urchins)
- Ravioli con ripieno di ricciola, salsa alla puttanesca e muscoli fritti* € 29
Ravioli filled with amberjack, puttanesca sauce and fried mussels
- Risotto dello Chef: riso Acquerello, bisque e crudité di gamberi rossi, zeste di limoni bio (min 2 pers.)* € 32 p.p.
Chef's Risotto: Acquerello rice, bisque and raw red prawns, organic lemon zest (min 2 people)

DALLA TERRA / FROM LAND

- Trenette con fagiolini e patate e pesto fatto in casa* € 27
Trenette with green beans and potatoes and homemade pesto
- Spaghetti con verdure del nostro orto e guancialetto croccante* € 27
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 / SECOND COURSES

DAL MARE / FROM SEA

*Pescato del giorno accompagnato da verdure di stagione, pomodorini e cipolla di Tropea su foglia di limone
dal ns limoneto bio* € 38

*Catch of the day accompanied by seasonal vegetables, cherry tomatoes and Tropea onion
on a lemon leaf from our organic lemon grove*

Tonno in crosta di semi di papavero, rucola, cipolle caramellate e riduzione di aceto balsamico € 39
Poppy seed crusted tuna, arugula, caramelized onions and balsamic vinegar reduction

*Grigliata mista di pesce e crostacei (Scampi, gamberi rossi, mazzancolle e trancio di pescato)
e millefoglie di verdure del nostro orto (min 2 pax)* € 47 p.p.

*Mixed grill of fish and shellfish (scampi, red prawns, prawns and fish fillet)
and millefeuille of vegetables from our garden (min 2 people)*

La nostra Frittura mista con farine scelte, accinghe, totani e gamberi € 29 p.p.
Our mixed fried food with selected flours, anchovies, squid and prawns

Astice con gazpacho delicato, quenelle di sorbetto allo zenzero e frutta di stagione € 46
Lobster with delicate gazpacho, ginger sorbet quenelle and seasonal fruit

DALLA TERRA / FROM LAND

*Guancia di vitello brasata, cioccolato fondente, capperi, polvere di caffè con crema
di patate e porro fritto* € 39
*Braised veal cheek, dark chocolate, capers and coffee powder with potato cream
and fried leek*

Filetto di manzo al rosmarino con salsa demi-glace e verdure dal ns orto € 46
*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 / CHEESES

Selezione di formaggi internazionali (Gorgonzola di capra, Roquefort e Pecorino affumicato) accompagnati dalle ns marmellate e dal nettare degli Deilo Sciacchetrà € 39

Selection of international cheeses (Goat's Gorgonzola, Roquefort and smoked Pecorino) accompanied by our jams and the nectar of the Godsthe Sciacchetrà

Coperto: € 4 a persona
Cover charge: € 4,00 per person

