

SEGUICI SUI SOCIAL

@assapora\_ristorante @



## APERITIVO

**TAGLIERE DI SALUMI E  
FORMAGGI (X2 PERSONE)**

18,00

**TACOS DI PULLED PORK**

6,00

**TACOS DI BRANDACUJUN**

7,00

**TACOS DI CONIGLIO**

7,00

**TACOS VEGETARIANO**

5,00

**TACOS DI POLPO**

8,00

## APERITIVO LIGURE

**CALICE CON FRISCEU E TACOS DI  
BRANDA**

VERMENTINO, PIGATO, PIGATO METODO  
CLASSICO

(CANTINA ENRICO DARIO)

15,00

**Ogni piatto racconta una storia:  
tradizione ligure, idee audaci, ingredienti scelti con cura.  
Noi non cuciniamo solo cibo, creiamo esperienze:  
assapora l'essenza ligure, a letteramente due passi dal  
mare.**

Per gli allergeni chiedere al personale di poter consultare il libro degli allergeni.  
Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o congelati all'origine.



# ANTIPASTI

**BRANDACUJUN**

14,00

**ACCIUGHE FRITTE**

12,00

**BATTUTA AL COLTELLO**

**CON MAIONESE AL LIME,**

**INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE**

15,00

**FRISCEU DI BACCALÀ**

11,00



PROVALI DA PASSEGGIO



# PRIMI PIATTI

**SPAGHETTI ALLA  
CARBONARA**

12,00

**SPAGHETTI ALLA  
CARBONARA DI MARE**

16,00

**SPAGHETTI ALLA  
CARBONARA  
VEGETARIANA**

14,00

**LINGUINE ALLE  
VONGOLE**

16,00

**TAGLIOLINI ALLA  
TAGGIASCA**

11,00

**TROFIE AL NERO DI  
SEPPIA AI FRUTTI DI  
MARE**

19,00

# SECONDI PIATTI

**TENTACOLO**

**DI POLPO CBT**

**CON MAIONESE AL  
POLPO E RICOTTA AGLI  
AGRUMI**

19,00

**FRITTURA MISTA DI  
PESCE**

22,00

**FRITTURA DI CALAMARI  
E GAMBERI**

20,00

**FILETTO DI VITELLONE  
AL PEPE VERDE CON  
PATATE AL FORNO**

18,00

**CALAMARI RIPIENI SU  
CAPONATA**

18,00

# CONTORNI

**INSALATA MISTA**

4,00

**VERDURE GRIGLIATE**

5,00

**PATATE FRITTE**

4,00

**PATATE AL FORNO**

4,00

**DESSERT** 6,00

