

DOLCI

- TORTINO di PAOLO: soffice pan di Spagna con crema al "dulce de leche" € 7
- TORTA UMIDA al CIOCCOLATO (senza Latte e senza Glutine) con panna montata e ORO € 10
- Fiore di PANNA COTTA con crema al latte, nostro sciroppo di ROSE € 7
- DOLCE NON DOLCE: gelato fior di latte, granella di meringa, scaglie di mandorle, OLIO EVO e BASILICO € 6
- SORBETTO di FRUTTA naturale raccolto o trasformato nella nostra azienda € 6

Non si possono accettare torte di compleanno, non prodotte in azienda, se in mancanza di scontrino fiscale e lista degli ingredienti come da Reg. UE 1169/2011

Non possiamo garantire l'assenza totale di Farina o Latte in tutti i nostri prodotti

CAFFÈ e LIQUORI LIGURI

- Caffè 100% Arabica € 2
- Caffè Decaffeinato € 3
- Caffè d'Orzo € 3
- Grappa al Vermentino € 5
- Sciacchetrà ("passito" di 5 Terre) € 10
- Cimixa o Nectar ("passito" locale) € 6
- Liquore a infusione a scelta tra: Basilico, Erba Luisa, Rose, Nocciole Miste di Chiavari € 3

Ringrazio per averci scelto e mi auguro essere stato all'altezza delle vostre aspettative



La Bilaia le da il benvenuto.

Nel nostro Agriturismo a 5 Soli, massima classificazione agrituristica nazionale, è tradizione rinnovare il menù 4 volte all'anno seguendo le stagioni e le materie prime locali prodotte principalmente dalla nostra azienda agricola. Le pietanze sono rinnovate a livello gustativo e di presentazione così da garantire una tradizione sempre al passo con i tempi.

In alcuni piatti troverà un tocco esotico proposto dal titolare, Agri Chef Paolo, che ha vissuto anche in Sud America. Questa è la "Cucina dei 2 Mondi" preparata con materia prima "latina" e lavorata con tecnica e gusto all'italiana.

Per garantirle una maggiore sicurezza ed igiene sanifichiamo ogni giorno con Cloro e Azoto. Rendiamo a disposizione vostra e del personale gel a base alcolica in più punti della sala e del Cloro anche nei bagni.

Le Auguriamo di trascorrere con noi un buon Pasto e cogliamo l'occasione per ricordarle che il personale è a sua completa disposizione.

ANTIPASTI

- Taglio di LINGUA di VITELLO biologica lessa con SALSA VERDE € 10
- Filetto di MAIALE bio con CIPOLLA CARAMELLATA € 13
- "Uovo invertito": BURRATINA su nostra passata di POMODORO aromatizzata al BASILICO e SPECK croccante € 14
- Crudità di BRANZINO con emulsione al PASSION FRUIT al rosmarino € 14
- SFORMATO ESTIVO: ZUCCHINI e MELANZANE su crema leggera di PEPERONE coltivati in Azienda € 15

PRIMI

- VELLULATA di CECI, rosmarino e VONGOLE VERACI € 11
- RISOTTO allo ZAFFERANO BIO Ghinghinelli con ragù di COSTINE DI VITELLO Bio € 14
- TRENETTE artigianali trafilate in bronzo al NERO DI SEPPIA con sugo di CEFALO, capperi e olive € 15
- PAPPARDELLE artigianali al LIMONE, leggermente AFFUMICATE, con freschi CALAMARI € 16
- RAVIOLI "mal di schiena" fatti a mano con erbetto dell'orto (citati dal Corriere della Sera) € 17

SECONDI

- PANCIA di VITELLO BIO cotta a bassa temperatura per 9 ore con i suoi sughi di cottura accompagnata da PURE' di MANIOCA e CAROTA € 14
- Filetto di MAIALE Bio alle ERBE fini dell'orto su PERE saltate in padella € 17
- UMIDO di CONIGLIO, allevato in azienda, con OLIVE e PINOLI su crema di CECI al rosmarino € 17
- BACCALA' estivo: su pomodoro, capperi, olive e prezzemolo € 19
- COTOLETTE di GAMBERI fatte in casa con maionese delle nostre uova € 22

ASSAGGIO DI FORMAGGIO LOCALE

- SAN STE' semi stagionato abbinato a nostra marmellata di ARANCE SELVATICHE e MIELE allo Zafferano Bio € 10

*Le nostre specialità si sposano bene oltre che con i vini in carta, anche con
BIRRE ARTIGIANALI LIGURI
o i nostri
AGRI COCKTAILS:*

BIRRA ligure Artigianale da 0,3L	
- Blonde - Maltus Faber	€ 8
- Ambrata - Maltus Faber	€ 9
- Triple - Maltus Faber	€ 10
COCKTAILS da abbinare al Pasto	
- Dolce "Kir" di Rose e Limone	€ 7
- Bilaia Passion - Base Spritz	€ 8
- Negroni Affinato in Botte 1 mese alle erbe aromatiche ed agrumi	