



Confartigianato
LA SPEZIA

Via Fontevivo 19 - La Spezia - www.confartigianato.laspezia.it

il Carnevale è servito

“A Cena con Batiston e Maìa,,

dal 7 al 28 Febbraio 2015

LA SPEZIA

ACA'DOLEO

Via Vecchiora – Vignale – tel. 0187.707026-339.7435799

Giovedì 12 e martedì 17

Piccolo benvenuto. Frittino di paranza in cartoccio, cannolo di sfoglia con salmone e salsa allo yogurt, bignè di granchio con pesto fresco, speck e pere gratinate al forno con salvia, mesciua, paté di bergader erborinato con pane carasau e miele di castagno. Ravioli di carne e borragine con ragù di coscia di maialino, olive taggiasche e riccioli di caciocavallo. Brasato di angus argentino in salsa al nebbiolo e patate al forno. Degustazione di tre dolci della casa. Una bottiglia di vino ogni 2 persone, acqua, caffè e digestivo. Euro 30.00

CARDINALINO

Via Sapri 8 – tel. 0187/1865715

Giovedì 12 e martedì 17

Focaccina con rossetti e timo, moscardini brasati su cialda di patate, intingolo di lumachine di mare con crostini. Lasagnette verdi con stoccafisso, cavolo bronzino, pomodori secchi, olivette taggiasche. Sushi di patate e tonno con crema di topinambur e cerfoglio, carciofi farciti con acciughe fresche al gratin. Chiacchiere, bomboloncini di patate, frittelline di mele. Acqua, vino della casa, caffè. Euro 30.00

CICCIO & PINOLO

Via Montalbano 229 – tel. 0187.562832

Mercoledì 11, 18, 25 e giovedì 26

Bacon piccante al forno con scarola e grana; anelli di crepes con ricotta, scamorza e culatta; panizza con cipollotto. La pasta fresca con salsiccia, broccoli e squacquerone. Scaloppa di maiale Danè alla brace. Contorno. Dessert di carnevale. Acqua, vino e caffè. Euro 30.00

LA LOCANDA DEL GALLESE

Via Fabio Filzi 56 – Biassa – tel. 0187.758322

Mercoledì 11, 18 e 25

Ravioli al ragù. Panigacci con formaggi e affettati. Dolce di carnevale. Euro 23.00

OSTERIA DELLE SPEZIE

Via S. Andrea 25 – Fabiano Alto – tel. 0187.736135-329.2030553

Sabato 7 e 21

Antipasti misti della casa. Ravioli di mare. Frittura di pesce con contorno. Dolce di carnevale. Acqua, vino, caffè. Euro 25.00

LERICI

AL CANTIERE

Via Roma 56 – tel. 0187.966913

Giovedì 12 e venerdì 20

Cozze ripiene, tortino di orata, baccalà alla ligure, paté di mare, alici al limone, salmone. Chicche agli scampi su crema di pesto. Fritto misto. Dolce di carnevale. Acqua, vino, caffè. Euro 30.00

EN TRAGIA'

Salita Canata 2 – tel. 0187.966056

Giovedì 12 e 26

Pesce spada e tonno affumicati, acciughe alla tunisina, salmone marinato, carpaccio di polpo. Trofie polpo e spada. Grigliata di gamberoni e scampi. Dolce di carnevale. Acqua, vino, caffè. Euro 27.00

GLAM

Calata Mazzini 18 – tel. 0187.966796

Giovedì 19 e 26

Benvenuto della casa. Tortino di triglie, patate e pecorino. Tagliolini al nero di seppia all'astice. Filetto di orata in crosta di patate su crema al porro. Dolce, vino, acqua e caffè. Euro 30.00

MOLO DI LERICI

Via Vespucci 1 – tel. 0187.968612

Da sabato 7 a mercoledì 18

Carpaccio di pesce spada marinato al limone, carbonade di patate con seppie alla ligure, triglie arlecchino con rigatino. Maltagliati di pasta fresca con gamberi sgusciati e fiori di zucca. Zuppetta di pesce con crostini aromatizzati. Selezione di piccola pasticceria di nostra produzione. Acqua, vino della casa e caffè. Euro 30.00

FOLLO

L'OASI VERDE

Via dei Mille 3 – Loc. Valdurasca
tel. 0187.947288-947299

Venerdì 13 e 27

Antipasto della casa. Primo piatto a scelta dal menù. Panigacci con formaggio e affettati. Sorbetto. Acqua, vino e caffè. Euro 25.00

OSTERIA I FRE'

Via del Piano 126 – tel. 0187.559082-393.9789114

Giovedì 12

Salame Felino fresco, fritto e servito con vellutata di patate profumate al rafano. Trofie di grano duro con robiola tre latte e salsiccia su crema di cime di rapa. Galletto nostrale cotto in umido con bietoline selvatiche. Stracci di carnevale. Acqua, vino, caffè. Euro 30.00

PORTO VENERE

IL TIMONE FORNO E CUCINA

Via Olivo 29 – tel. 0187.1866292 – 347.2601008

Giovedì 12 e mercoledì 18

“A cena con Batiston e Maìa” : tre portate e dolce di carnevale, bevande e caffè inclusi. Prenotazione obbligatoria. Euro 25.00

TRATTORIA DELLA MARINA

Piazza della Marina 6 – tel. 0187.766084 – 790686

Venerdì 13 e 20

Aperitivo di Carnevale con Prosecco e Finger Food. Spaghetti alla chitarra La Marina. Pescato del giorno all'isolana. Dessert. 1/4 di Vermentino Lunae, acqua, caffè. Euro 30.00

SARZANA

MESSICO & NUVOLE

Via XX Settembre 31 – tel. 392.0116191

Giovedì 12 e Martedì 17

Tlacoyo (tortilla con salsa ai fagioli neri, cipolla, formaggio primo sale), cocktail di gamberetti (gamberetti, cipolla, avocado, pomodoro, coriandolo, ketchup e aranciata). Piatto unico composto da assaggi di: arroz rojo (riso, pomodoro, aglio, prezzemolo e cipolla) + uno a scelta tra: Pollo en mole verde, Costillas ai Pasilla + Tacos con Tinga de Res (tortilla, manzo, pomodoro e cipolla cotto con pep.chipotle), Frijoles Charros serviti a parte (fagioli neri, chorizo, prosciutto cotto, cipolla, bacon, pomodoro e pep. Serrano). Dolce a scelta. Una bevanda a scelta dalla lista proposta. Euro 25.00