

due portate a scelta

€ 35,00

tre portate a scelta

€ 48,00

- the songs for the deaf -

Crudo di gamberi rossi, pesca fondente,
maionese ai ricci di mare

Acciughe ripiene, germogli di finocchio selvatico,
mela liquida

Panna cotta con cipolle di Verezzi,
caprino di Roccaverano e tartufo nero

Vitello tonnato come un giardino

Spaghetti di Gragnano Amadio, pane, burro e acciughe

Ravioli di scampi, fondo di vitello e foie gras, lamponi

Trofie al nostro pesto, fagiolini e patate

Vichyssoise di asparagi di Albenga, menta e liquirizia

Polpo, riduzione di Vermentino, salsa aïoli,
lardo con erbe dell'entroterra

Trancio di tonno Saku, leggermente marinato,
cuori di bue confit, zenzero

Black-alà: baccalà mantecato, nero di seppia,
zucchine trombetta, crumble di capperi, fichi

Guancia di Giovenca cotta a bassa temperatura,
barbabietola, olive taggiasche arse

Desserts € 8,00

Sorbetti € 6,00

Il tutto è accompagnato dalle nostre focacce caserecce

Coperto € 2,50


Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Il Capperò
RISTORANTE

Via San Giuseppe 4, Borgo Verezzi
019 610958

info@ilcappero.com

 Il Capperò Ristorante - Le Terrazze Cocktail Bar

 @ilcappero_leterrazze

#ilcapperoristorante #ilcapperoverezzi