

# *La Vigna*

## *Alassio, Solva*

*...Negli anni sessanta,  
tempi in cui Alassio diventò meta di artisti  
e personaggi famosi amanti della dolce vita,  
L'Osteria la Vigna  
era uno dei posti di maggior spicco  
nel panorama gastronomico locale.*

*Da allora  
l'osteria mantiene intatto il suo spirito  
di accoglienza rivolto ai visitatori.  
Offre una cucina ed una cantina fortemente  
legate al territorio, dove i frutti del mare  
e della terra si fondono per accompagnarvi  
in un viaggio che come tema ha il suo Mediterraneo.*

*La Vigna e la sua equipe vi augurano una piacevole sosta...*

*Si informano i signori clienti che in questo esercizio vengono  
somministrati / commercializzati alimenti che possono contenere allergeni:  
pertanto sono cortesemente invitati a comunicare eventuali allergie o intolleranze  
alimentari. è disponibile un menu con il dettaglio degli allergeni presenti nei nostri piatti.*

*Alcuni prodotti sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattitura rapida  
conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004*

# Gli antipasti

## I nostri classici di sempre

Polpo alla brace,  
patate, olive taggiasche e carciofi croccanti  
16.00 euro

Zuppetta di pesce di scoglio alla ponentina,  
cotta tutta la mattina a fuoco lento, passata e aggiunta di frutti di mare  
18.00 euro

...A tutto mare  
Antipasto misto di pesce cucinato,  
secondo mercato e stagione  
22.00 euro

Tutto pesce crudo  
Il meglio del nostro mare  
28.00 euro

Crudità di verdure in pinzimonio La Vigna  
Con le storiche paste di olive ed acciughe fatte in casa  
15.00 euro

Patanegra Iberica Joselito  
Pan y tomate (declarado el mejor jamn del mundo)  
21.00 euro

## Oyster Bar

Ostriche "Fine de Claire" n 3  
3 pezzi 9.00 euro - 6 pezzi 18.00 euro  
12 pezzi 32.00 euro

Gamberi viola extra di Imperia crudi  
Circa 50 gr l'uno  
7.00 euro al pz

Scampi del mare del nord crudi  
Media / grandi  
4.00 euro al pz

Crevettes Rose  
(mazzancolla scottata servita con maionese alla francese, pane tostato)  
6 pezzi 8.00 euro

# Primi piatti

Riso carnaroli tradizionale alla pescatora  
"pronto da mangiare"  
( minimo 2 porzioni )  
16.00 euro

La Spaghetтата di scoglio de la Vigna  
18.00 euro

Tagliolini nei ai gamberoni,  
flambati con Cognac e mantecati con formaggio uaccino  
16.00 euro

Bavette aglio, olio, peperoncino  
e ricci di mare  
18.00 euro

Agnolotti al pin i coniglio burro e timo  
16.00 euro

Gli gnocchi di patate "alla Bava",  
fonduta d' Alpeggio e doratura al reggiano  
16.00 euro

# Secondi piatti

Pescato fresco di cattura secondo mercato  
Cottura a piacere (sale, forno , griglia)  
7.00 euro l'etto

Orata di mare aperto alla ligure  
Cotta al forno con patate, olive , pinoli  
24.00 euro

Baccalà islandese cotto a bassa temperatura,  
su vellutata di pomodori, olive taggiasche  
22.00 euro

Tagliata di tonno appena scottata  
Tortino di patate  
21.00 euro

1 gamberoni di Imperia Oneglia alla brace  
verdure croccanti  
38.00 euro

La frittura mare e orto  
22.00 euro

Tagliata di filetto di Fassona piemontese,  
riduzione al rossese , patate al rosmarino  
24.00 euro

Coniglio arrosto alla ligure,  
patate al rosmarino  
15.00 euro

# Menu tradizionale alla Vigna

*Antipasto misto di terra  
e di mare secondo mercato e stagione*

*o*

*Pinzimonio di verdure*

*Risotto carnaroli tradizionale alla pescatora*

*o*

*Gnocchi di patate alla "bava" gratinati  
con fontina d'alpeggio e doratura al reggiano*

*Filetto di pescato al forno*

*o*

*Coniglio arrosto alla ligure*

*Pasticceria del giorno*

*Menu valido esclusivamente per l'intero tavolo,  
servito a 39 euro - Bevande escluse*