

## Oyster Bar

Ostriche fine de Binic n° 2  
Allevata in mare aperto nella baia di St. Binic, colore serico,  
carne croccante, iodata e salata, fondo fruttato

3 pz	6 pz	12 pz
11€	20€	36€

Ostriche Gillardeau n° 2  
Carne nocciola, polposa e succulenta. Sapidità equilibrata  
conferisce una dolcezza unica nel suo genere

3 pz	6 pz	12 pz
19€	36€	65€

Gamberi Sola extra di Imperia crudi  
9€ pz

Scampi del mare del Nord crudi  
9€ pz

Crevettes Rose  
(MARE) uccolla scottata, maionese alla francese, pane tostato  
8 pz 14€

## Menu tradizionale 'La Vigua'

Gardite di verdure  
in pinzimonio e salsine

Degustazione di antipasti  
di mare e stagione

Riso carnaroli tradizionale  
Alla pescatora

Guocchi di patate alla 'bava'  
Fonduta d'alpeggio e doratura al  
parmigiano

Coniglio arrosto  
Alla ligure

Pescato locale alla ligure

Pasticceria del giorno

Valido per l'intero tavolo euro 55, bevande esclusi.  
A scelta un piatto per ogni portata.

## "La Vigua" Massio, Solva

Negli anni '60,  
meta fin da subito di personaggi famosi dello spettacolo,  
'La Vigua' diventa presto uno dei luoghi di maggior interesse  
del panorama gastronomico locale.  
Nei primi anni duemila, la nostra famiglia rievoca l'attenta, e,  
con lo stesso spirito e passione per la buona tavola,  
porta avanti questo ambizioso progetto.

Nel 2014 nasce "I massi" la nostra D.O. dedicata  
a Salva d'Albenga. Oggi produciamo in modo interamente  
biologico, Rigato, olio Taggiasco e un Amaro naturale e autentico  
Vi auguriamo una piacevole sosta nella nostra Osteria

fam. Tiveri



Gli antipasti  
I nostri classici di sempre

Polpo verace alla piastra,  
vellutata di patate, olive taggiasche  
22

Zuppetta di pesce scoglio alla ponentina,  
passata e aggiunta di frutti di mare  
24

... A tutto mare,

Antipasto misto di pesce cacciato secondo mercato  
32

... Tutto pesce crudo

Il meglio del nostro mare  
40

Crudità di verdure in pinzimonio,  
le storiche paste di olive e acciughe  
20

Datanegra ibérico Jaxelito,  
Pan y tomate  
28

## Primi piatti

Riso cacciato tradizionale alla pescatora,  
'pronto da mangiare' (minimo 2 pers.)  
22

La spaghettonata di scoglio 'la vigua',  
22

Zagliolini neri ai gamberoni  
flambati con cognac e mantecati con formaggio  
22

Bavetta aglio, olio, peperoncino e ricci di mare  
26

Agnetotti al pliu di caviglio  
Burro e timo  
20

I guocchi di patate alla 'bava',  
fanduta d'alpeggio e doratura al roggiano  
20

## Secondi Piatti

Pesce secondo mercato  
cotte a scelta fra: griglia, sale, ligure  
9 hg

Trancio di pescato locale  
Patate, olive, pomodorini  
28

Tagliata di tonno rosso appena scottato  
Cotino di patate  
26

I gamberoni di Imperia Ineglia alla brace  
Verdure scoccanti  
49

La frittura di mare e orto  
23

Stracotto di quoncia di Steltone,  
cremoso di patate di montagna  
24

Caviglio scosto alla ligure  
Patate al rosmarino  
22