

Bar



Caffè	1,00
Ginseng piccolo	1,20
Ginseng doppio	1,60
Orzo	1,20
Orzo doppio	1,60
Cappuccino	1,30
Acqua Lurisia Bolle	2,00
Bibite	2,00
Succhi di frutta	2,50
Spremute	3,50
Gatorade	3,00

Aperitivi

Analcolico	2,50
Prosecco	2,50
Maison	5,00
Pomodoro condito	3,50
Analcolico alla frutta	4,50
Aperol spritz	5,00
Americano	5,00
Negroni	5,00
Sbagliato	5,00
Campari orange	5,00
Mojito	5,00
Margarita	5,00



Rum Cooler	5,..
Tequila sunrise	5,..
Cosmopolitan	5,..
Daiquiri	5,..
Bloody mary	5,..
Martini cocktail	5,..
Gin tonic	5,..
Manhattan	5,..
Cris dream	5,..

BIRRE

Dolomiti pils 4,9° (Italia)	3,50
Dolomiti doppio malto 6,7° (Italia)	4,..
Quilmes (Argentina)	4,..
Brew Dog Saint amber ale 5° (Scozia)	5,..
Brew Dog Punk pale ale 5,6° (Scozia)	5,..
Tennet's 1885 Lager 5° (Scozia)	5,..
Tennet's Extra strong lager 9,3° (Scozia) Tennet's	5,..
Paulaner waisser 5,5° 50cl (Germania)	6,..



Vini

Spumanti

Müller Thurgau	18,..
Prosecco superiore di Valdobbiadene	16,..
Champagne Drappier brut nature	60,..

Bianchi

Roero Arneis Monchiero Carbone	15,..
Chablis Domain Hamelin	20,..
Vermentino della Riviera Cru Calleri	16,..
Pigato della Riviera Cru Calleri	18,..

Rosè

Cerasuolo Solarea	18,..
-------------------	-------

Rossi

Ormeasco Calleri	16,..
Rossese di Dolceacqua Calleri	18,..
Barbera D'Alba Ca' del Baio	16,..
Dolcetto D'Alba Ca' del Baio	16,..
Nebbiolo delle Langhe Monchiero Carbone	18,..
Barbaresco reserva Ca' del Baio	40,..
Chianti classico Castell San Sano	18,..
Amarone della Valpolicella Ca' Rugate	50,..



Panini

Bocadillo Español di Jamon Serrano gran riserva, cuor di bue aromatizzato con aglio e origano fresco	6,50
Il montanaro con pecorino di Fossa, funghi porcini in olio profumato e carne salada d'Angus	5,..
Il boscaiolo di solomillo di suino marinato con gli agrumi su insalatina e patè di pomodori secchi e olive taggiasche	5,..
La pumata con la bufala e il basilico fresco e olio extra verGINE di oliva taggiasico	5,..
Anche il classico prosciutto cotto, pomodoro e mozzarella	5,..

NELL ORARIO DEL APERITIVIVO...

Bocadillo di Jamòn Serrano e bicchiere di vino degustazione del giorno	8,..
Tagliere di salumi di selvaggina mista	10,..
Tagliere di formaggi misti	8,..
Tagliere di salumi e formaggi misti	8,..



Antipasti

Cheesecake di ricotta e pesto	8,--
Tartare di filetto di toro d'Angus	16,--
Insalatina tiepida di polpo, patate, e...	10,--

Piatti freddi ed insalate

Caprese di cuore di bue e mozzarella di bufala campana	9,--
Insalata Greca	9,--
Carpaccio di carne salata d'Angus su insalatina novella, scaglie di pecorino di Fossa e semi di cumino	10,--
Trutta affumicata adagiata su rucola con mandorle e fettine di pompelmo rosa	10,--
Solomillo di suino marinato agli agrumi, insalatina tricolore e vinaigrette di senape di dijon	10,--

Salumi e Formaggi

Petto d'oca affumicato	8,--
Salame di cervo	8,--
Prosciutto di cinghiale	8,--
Jamòn Serrano Stagionato	10,--
Pecorino di Fossa	6,--
Parmigiano 24 mesi	6,--
Feta greca	5,--
Mozzarella Bufala Campana	6,--



PRIMI piatti

Tagliolini caserecci con ragù di coniglio	12, ^{..}
Troffie al pesto di basilico d'Albenga, con patate e zucchine del orto	9, ^{..}
Maltagliati con pestato di pomodori secchi, olive al forno e acciughe	10, ^{..}

Secondi piatti

Filetto di toro d'Angus alla ghisa con patate rosse novelle fritte	22, ^{..}
Baccalà mantecato con crostini e patè di radicchio	18, ^{..}
Escabeche tiepido di coniglio con verdure di stagione	18, ^{..}

Dessert

Dolci del giorno	5, ^{..}
------------------	------------------

* cuciniamo con prodotti freschi a km 0 e olio extra vergine di oliva taggiasca



O r a r i o d i a p e r t u r a

Bar : dalle 8.30 alle 24.00

Ristorante : servizio pranzo dalle 12.30
alle 14.30
servizio cena dalle 19.30
alle 22.30

tel.: 0182778244 cel: 3938941980 locandadellepietre@gmail.com

* Si informa la gentile clientela che
per motivi tecnici il **servizio carte di credito** e
bancomat è attualmente inattivo .

Ci scusiamo per il disagio