

# Ristorante

## Antipasti

Antipasto misto della casa	11,00
Antipasto misto di mare	13,00
Cozze alla marinara	9,00
Cocktail di aragostelle	9,00
Bresaola con rucola e parmigiano	9,00
Focaccini di patate con salumi	9,00

## Primi

Trofie al pesto	8,00
Spaghetti alla carbonara	8,00
Penne alla puttanesca	8,00
Penne al salmone	8,00
Gnocchi al castelmagno	9,00
Gnocchi alla Ro	9,00
Ravioli al tocco	8,00
Pansotti in salsa di noci	9,00
Gnocchi ai gamberoni	10,00
Linguine ai frutti di mare	14,00

## Secondi di Pesce

Filetto di orata o branzino alla ligure*	13,00
Frittura di calamari*	11,00
Fritto misto*	14,00
Fritto misto mare e monti*	17,00

## Secondi di Carne

Salsiccia	6,00
Braciola di maiale	7,00
Costata (S.Q.)	3,50 all'HG
Coniglio alla ligure	10,00

## Contorni

Insalata verde	3,00
Patate fritte	3,00
Insalata mista	4,00
Verdure grigliate	5,00

## Dolci

Dolci della casa (di nostra produzione)	5,00
---	------

# Pizze

<b>Marinara</b> Pomodoro, aglio, origano	4,50
<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella e origano	5,00
<b>Pugliese</b> Pomodoro, mozzarella, cipolle, origano	6,00
<b>Tonno e Cipolle</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano	7,00
<b>Wüstel</b> Pomodoro, mozzarella, wüstel, origano	7,00
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano	7,00
<b>Napoletana</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	7,00
<b>Peperoni e Acciughe</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, origano	7,50
<b>Bismark</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uova, origano	7,50
<b>Salame piccante</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano	7,50
<b>Prosciutto e Funghi</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano	7,50
<b>Valdostana</b> Pomodoro, fontina, prosciutto cotto, origano	7,50
<b>Tirolese</b> Pomodoro, mozzarella, fontina, speck (in uscita), origano	7,50
<b>4 Stagioni</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive, origano	8,00
<b>Vegetariana</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, origano	8,00
<b>Salsiccia e Cipolle</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle, origano	8,00
<b>Supercapricciosa</b>	9,00
<b>Biancaneve</b> Mozzarella e stracchino	7,50
<b>Gorgonzola e Sedano</b> Gorgonzola, sedano, mozzarella	8,00
<b>4 Formaggi</b> Mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola	8,00
<b>Radicchio</b> Radicchio rosso, mozzarella, gorgonzola	8,00

# Tocacce

Extra lista  
*Le Chef consiglia*

<i>Ravioli di Capesante al tocco di gamberi</i>	€. 15,00
<i>Polpo &amp; Patate ai profumi liguri</i>	€. 15,00
<i>Uova al tartufo nero</i>	€. 10,00
<i>Testaroli al pesto</i>	€. 9,00
<i>Ravioli di maggiorana con pecorino e pinoli</i>	€. 9,00
<i>Tagliolini al tartufo nero</i>	€. 15,00
<i>Tavolozza di salumi e formaggi</i>	€. 9,00

*Bevande*

<b>Acqua Minerale Naturale</b> Naturale/Frizzante	75cl.	2,00
<b>Vino alla spina Bianco/Rosato</b>	25cl. 50cl. 1 lt.	2,50 4,00 7,00
<b>Birra alla spina</b>	piccola 20cl. media 40cl. grande 1 lt.	3,00 4,50 9,00
<b>Birre in bottiglia</b> Corona Extra, Beck's, Ceres		4,00
<b>Bibite in lattina</b>	33cl.	2,50
<b>Caffè</b>		1,00
<b>Amari</b>		2,50
<b>Grappe</b>		3,00

Coperto 1,50

\*Per esigenze di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

*Vini, Champagne e Spumanti*

### **Bianchi**

Arneis Langhe DOC "La Cascina"	11,00
Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC "Le Attese"	13,00
Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC "Le Attese"	13,00
Müller Thurgau Frizz. Vigneti delle Dolomiti IGT "I Telchi"	13,00
Gewürztraminer Südtirol - Alto Adige D.O.C. "St. Paul"	17,00
Greco di Tufo DOC "Borgotufato"	15,00

### **Rosati**

Pinot Rosato IGT Frizzante	12,00
----------------------------	-------

### **Rossi**

Barbera d'Alba DOC "La Cascina"	11,00
Dolcetto d'Alba DOC "La Cascina"	11,00
Ormeasco Riviera Ligure di Ponente DOC "Le Attese"	14,00
Rossese Riviera Ligure di Ponente DOC "Le Attese"	14,00

Bonarda Vivace Colli Piacentini DOC "Le Proposte"	10,00
Gutturnio Classico Vivace Colli Piacentini DOC "Le Proposte"	12,00

Nero d'Avola IGT Sicilia "Terra Moresca"	11,00
--	-------

### **Champagne**

Moët & Chandon	50,00
Veuve Clicquot Ponsardin	50,00

### **Spumanti**

Palladio Prosecco Extra Dry	14,00
-----------------------------	-------



Ca' di Giorni ha scelto di servire l'acqua, elemento vivo e dinamico, naturale o frizzante a km.0, ecologica e di qualità, affinata grazie a specifici sistemi di microfiltrazione.

D.L. 31.01.2001  
D.M. del 21.12.1990 N°443 Ministero della Salute

**Tovo San Giacomo (Sv)**

Via Giovanni Battista Accame, 156

[www.cadigiorni.it](http://www.cadigiorni.it)

e-mail: [info@cadigiorni.it](mailto:info@cadigiorni.it)

Facebook Official Page: [cadigiorni](https://www.facebook.com/cadigiorni)

Chiuso il lunedì

Per informazioni e prenotazioni: 019 64 88 48 • 328 06 48 250