



Il ristorante *l'Oste al 16* offre un'esperienza gastronomica a conduzione familiare coadiuvata dal supporto dello chef *Davide Perno*, il quale propone una cucina *tradizionale* rivisitata in *chiave moderna* per valorizzare ed esaltare al meglio le materie prime



La nostra attenzione è rivolta maggiormente a servire *prodotti freschi* di provenienza locale e nazionale, con l'obiettivo di soddisfare a pieno le aspettative dei nostri ospiti

Antipasti

Budino di pecorino, tartufo e pere caramellate



16€

Uovo in camicia con crema di patate e guanciale croccante



14€

Acciughe di Monterosso con maionese al lime



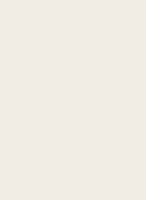
13€

Gazpacho all'andalusa, crostelli e polpo croccante



16€

Tartare di vitellone, capperi, scalogno, acciughe del Cantabrico e salsa aioli



15€



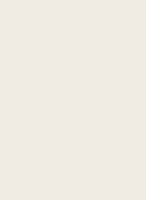
Primi

Risotto ai funghi porcini



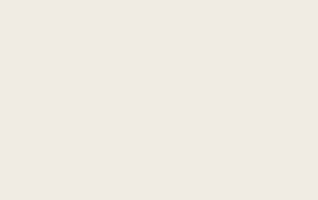
20€

Linguine con colatura di alici, pomodorini confit e mollica croccante



18€

Lasagnetta al ragù di mare



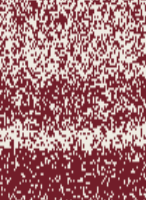
16€

Tortelli ripieni di burrata su crema di melanzane e polvere di olive Taggiasche



18€

Tagliolini alla genovese



15€



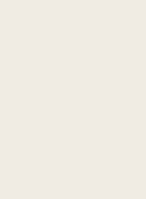
Secondi

Fritto misto del golfo



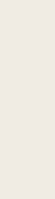
18€

San Pietro alla ligure (olive e patate)



18€

Stracciata di vitellone, radicchio e gorgonzola

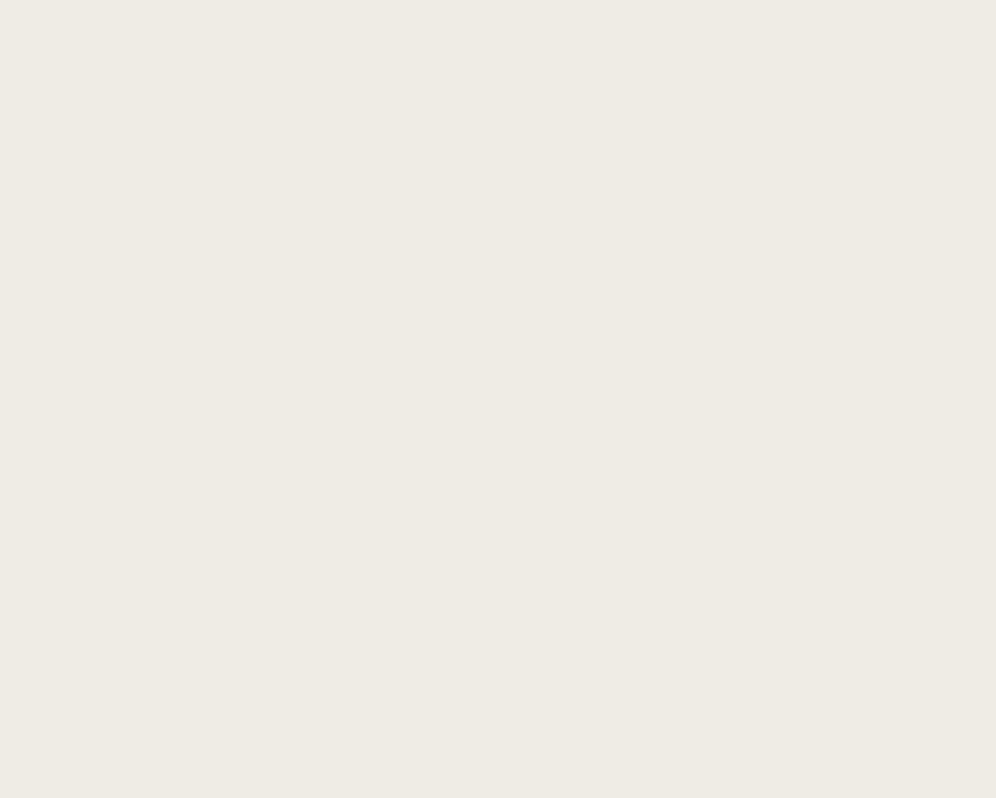


18€

Filetto di vitellone ai funghi porcini



28€



Vegetariani

Patate al forno

6€

Patate fritte

6€

Spadellata di verdure



6€

Insalata mista

6€

Cicoria ripassata alla romana

6€

