



Ben arrivati! La storica Osteria del Carugio è luogo di sicura tradizione, freschezza e stagionalità dei prodotti locali del mare e della terra. Le erbe, gli ortaggi e la frutta arrivano dal nostro orto di Portovenere dove, da un antico uliveto affacciato sul mare, produciamo anche olio extra vergine di oliva dalle cultivar taggiasca, leccino e "prevesa" come la chiamiamo noi qui.

Il soffitto con mattoncini a volta e le antiche mura medioevali, portate alla luce dopo la nostra ristrutturazione nel 2018, completeranno la magia della vostra tavola.

In Liguria il mare, la terra e il cielo offrono colori e profumi generosi che ritroverete nel pesto, nell'olio, nel pesce, nelle tantissime erbe aromatiche, nel vino, nelle carni e nelle paste fresche ripiene sapientemente fatte a mano.

La cucina è semplicità,  
perché "semplicità è complessità risolta"  
cit. Gualtiero Marchesi

La sala è condotta da Alessandro  
La cucina da Daniela

# Antipasti

## L'antipasto dell'Osteria

(il salame felino, testa in cassetta prodotto locale, torta di verdura del nostro orto, acciuga salata, la bruschetta dell'Oste, le verdure ripiene, olive taggiasche, pecorino della Val di Vara e confettura di stagione)  
(Osteria mixed starter with selected typical products – olives, pesto, anchovies, cheese, salami and vegetable pie with home made seasonal jam)

€14

## I filetti di acciughe nell'olio buono

(Anchovy filet in olive oil)

€ 8

## Tegame di Muscoli (mitili) di Portovenere alla marinara

(steamed mussels from Portovenere)

€ 12

## Pane e olio

(olio extravergine locale di nostra produzione  
"gli Orti del Timone" accompagnato dal nostro pane artigianale )  
(Artigianal bread with home made local olive oil)

€ 6

## I tipici gattafin liguri

(raviolacci fritti ripieni di verdure dell'orto) (fried vegetable pie)

€ 9

## Caprino fresco con pepe e olio e.v.o.

(goat cheese with pepper and extravergin olive oil)

€ 8

Le bruschette dell'Oste con caponata di pomodoro, capperi, cipolla rossa, origano  
(typical bruschetta)

€8

## Le tipiche verze ripiene del nostro orto

(vegetable seasonal pie)

€8

# I primi piatti

## Tipica pasta Ligure

---

Le trofie liguri al pesto genovese, fagiolini e patate  
(pasta with pesto sauce (basil) beans and potatoes)

€12

Le Barbotte con fiori di zucca, pomodorino fresco, olive e acciughe salate  
(typical local pasta made of zucchini flowers, fillet anchovies, local taggiasca olives and tomato)

€12

I tre testaroli con la nostra produzione di olio di Portovenere, pesto e salsa di noci  
(typical local traditional pasta with olive oil made from us in Portovenere, homemade pesto and walnuts  
sauce)

€12

## Pasta fresca "fatta a mano"

---

I Tagliolini fatti in casa con i nostri muscoli del Golfo della Spezia e pomodorini  
(qui li chiamiamo muscoli non cozze)

(home made pasta with Portovenere mussels and tomatoes)

€13

## La zuppa tipica Ligure

---

### La Mes-ciuia

Antica zuppa tipica locale con farro, ceci e cannellini  
(typical traditional soup with beans, chickpeas and cannellini)

€9

## Speciale d'inverno

---

La polenta della Val di Vara  
con ragù di Stoccafisso, olive taggiasche, pinoli

€13

## Secondi

Insalata tiepida di calamari  
(warm calamari salad)

€13

I muscoli ripieni tradizionali

Cozze riempite con mortadella ,cozze, timo e maggiorana cotte in umido

(stuffed mussels)

€14

Zuppetta del pescatore

Moscardini, cozze calamari e cannellini

(fisherman's soup with baby octopus, mussels ,beans and crouton)

€14

Polpo di scoglio al verde con patate

(octopus salad with potatoes and local taggiasca olives)

€15

Frittura mista del pescato locale

(fresh fried local fish) (friggiamo a seconda della disponibilità)

€15

Il Baccala'

(Baccala con verdure d'autunno in diversa consistenza)

€14

Arrosto tonnato...la nostra versione

(arista di maiale a bassa temperatura ,salsa tonnata e giardiniera di cipolla)

€ 13

Le verdure di stagione del nostro Orto

Erbetti saltati €5

Patate al forno con rosmarino €5

(side dishes of the day)

# Dolci

Pandolce dell'Osteria con vino passito  
(Genoese dessert with raisin wine)  
€5

Cantucci classici con vino passito  
(cookie with raisin wine)  
€5

Latte dolce fritto (dolce tipico ligure)  
(Typical Sweet Fried Milk)  
€8

Il nostro Tiramisù  
€6

Gelato alla crema con Sciacchetrà (vino 5terre)  
(ice cream with Sciacchetrà wine)  
€8

La torta morbida con i limoni del nostro orto  
(Home made cake with local lemons)  
€6

Sorbetto al limone  
(lemon sorbet)  
€6

Dolce d'autunno, la panna cotta con salsa  
di cachi al rum e gocce di cioccolata  
€7

Ogni giorno prepariamo deliziosi dolci  
con le migliori materie prime.

il pane e i servizi €2

## Cocktails

Aperol spritz (aperol prosecco soda)	€ 9
Campari spritz (campari prosecco soda)	€ 9
Gin tonic (gin acqua tonica)	€ 9

## Vini

al bicchiere (wines by the glass)

Bianco Vermentino Colli di Luni Doc 18 Giannarelli	€ 6
Bianco Pinot Grigio doc 2017 Fossa Mala	€ 7
Rosso Super Piemont Blend "Serragrilli"	€ 8
Rosso Colli di Luni doc 2018 "Giannarelli"	€ 6
Sciacchetra Doc 2013 Polenza (reisen wine)	€ 8

## Bianchi

Bianco della casa a miscita	1/4lt	€ 5
Bianco della casa a miscita	1/2lt	€ 9
Bianco della casa a miscita	1 lt	€ 14
Osteria del Carugio "Arrigoni"		€ 16
Osteria del Carugio "Arrigoni"	375 cl	€ 11
Vermentino Colli di Luni Doc 2018 Giannarelli		€ 23
Vermentino Colli di Luni Doc 18 Costa Marina "		€ 30
Cinque Terre Doc 2018 "Polenza"		€ 26
Pinot Grigio Doc Friuli 2018 "Fossa Mala"		€ 26
Prosecco Doc "Tommasi"		€ 24

## Rosati

Rosa di Maggio Igt Liguria di Levante 2018	€ 23
--	------

## Rossi

Osteria del Carugio "Arrigoni" cl 375	€ 11
Osteria del Carugio "Arrigoni"	€ 16
Colli di Luni Doc 2018 "Giannarelli"	€ 23
Chianti Colli Senesi Doc 2017 "Pietraserena"	€ 23
Pinot Nero Igt Terre di Poggio 2018	€ 20
Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre di Poggio	€ 20
Rosso di Montalcino Doc Toscana 2015/Casisano	€ 35
Cabernet Sauvignon Doc 2016/ Fossa Mala	€ 28
Amerai /Super Piemont Blend "Serragrilli"	€ 28
Ripasso Valpolicella class sup Doc 2015 "Tommasi"	€ 40
Amarone Valpolicella Doc 2013 "Tommasi"	€ 65
Brunello di Montalcino Doc 2013 "Tommasi"	€ 70

## Birre e altro

Birra bott. 0,50 Pedavena	€ 7
Birra Skiana 33 cl (chiara artig. non filtrata)	€ 6
Birra Ipa 33cl (rossa artig. Non filtrata)	€ 6
Lattine (coca cola, sprite, fanta, the, shueppes)	€ 4
Acqua minerale bott vetro 0,750 lt	€ 3
Caffè Crastan (torrefazione locale)	€ 2
Caffè corretto ,The ,Tisane	€ 3
Amari distillati e liquori	€ 4/9

Secondo disponibilità e condizioni meteo alcuni piatti potrebbero subire variazioni e alcuni prodotti essere congelati.

Non esitate in caso di intolleranze o allergie a chiedere assistenza a noi.

Grazie per averci scelto! Alla prossima