



IL M>GGIORE

# COLAZIONE / BREAKFAST

Latte di soia Soy milk	€ 2,50	Cornetti / brioches / croissant Pastry	€ da 1,50 a 2,00
Cappuccino con latte di soia Cappuccino with soy milk	€ 2,50	Muffin (frutti di bosco, cioccolato) (blue berry, chocolate)	€ 3,00
Caffè espresso Shot of espresso	€ 1,50	Tiramisù al cioccolato, chocolate	€ 5,00
Caffè decaffeinato Decaffeinated shot of espresso	€ 2,00	Cannolo siciliano	€ 5,00
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 2,00	Crostata del Maggiore	€ 4,00
Caffè al ginseng Long shot of ginseng espresso	€ 2,00	Trancio di focaccia ligure Slice of focaccia	€ 2,00
Caffè americano Shot of espresso diluted with hot water	€ 2,50	Pane tostato con burro e marmellata toasted bread with butter and jam	€ 3,00
Cappuccino Shot of espresso with steamed milk&foam	€ 2,50	Maxi Toast classico (prosciutto e formaggio) Toasted bread, ham and cheese	€ 4,00
Caffè latte o latte macchiato Steamed milk with a drop of espresso	€ 3,00	Uova e pancetta (servita con burro e pane tostato) Bacon & egg whit toasted bread, butter.	€ 6,00
The caldo Hot tea	€ 3,00	Omelette - Servita con burro e pane tostato (prosciutto, funghi, formaggio, pomodoro) (egg, ham, cheese, mushroom, tomato) With toasted bread, butter	€ 6,00
Camomilla Hot chamomile	€ 3,00	Torta di verdura Vegetable pie	€ 3,50
Cioccolata calda Hot chocolate	€ 3,00		
Cioccolata con panna Hot chocolate with cream	€ 3,50		
Caffè Shakerato Classico - Baileys - Amaretto di saronno	€ 5,00/6,00		
Spremuta di arancia Fresh squeezed orange juice	€ 3,50		
Succhi di frutta in bottiglia cl 20 Ace, mela, pesca, albicocca, ananas, pera, mirtillo. Fruit juice ACE, apple, peach, apricot, pear, blueberry.	€ 3,50		
Yogurt naturale	€ 2,50		
Yogurt naturale con aggiunta cereali natural yogurt whit cereal	€ 3,00		
Yogurt naturale con aggiunta di frutta fresca natural yogurt whit fresh fruit	€ 3,50		

# I TAGLIERI DEL MAGGIORE

- 1.** TAGLIERE A KM 0 (LIGURIA) € 13,00  
Bruschetta con pesto ligure, Acciughe di Monterosso in olio,  
Pancetta San Benedetto di Riccò del Golfo, Pecorino della Valle,  
Salame del territorio
- 2.** TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI € 13,00  
Crudo di Parma D.O.C. 18 mesi, Pancetta San Benedetto di Riccò del Golfo,  
Salame Felino, Bis di pecorino sardo D.O.P., Miele azienda agricola Possa Riomaggiore
- 3.** PIATTO DI ACCIUGHE DI MONTEROSSO € 9,00  
Servita con riccioli di burro
- 4.** CRUDO DI PARMA E MELONE € 9,00
- 5.** MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. € 13,00  
Con Crudo di Parma 18 mesi e Salame Felino

# PRIMI PIATTI FRESCHI

tutti i piatti sono prodotti freschi e di qualità

---

Spaghetti al pomodoro con Parmigiano Reggiano\* € 9,00  
Tomato spaghetti with Parmigiano Reggiano

---

Pasta al pesto\* € 11,00  
Pasta basilic souce



---

Spaghetti con frutti di mare\* € 11,00  
Seafood spaghetti

---

Lasagne alla bolognese\* € 11,00  
Lasagna with meat sauce

---

Risotto alla pescatora\* € 11,00  
Seafood risotto

---

Ravioli al ragù € 11,00  
Ravioli with meat sauce

\* in assenza di prodotto fresco il prodotto finale potrebbe derivare da congelato

## PESCE FRITTO dalle 11.00 alle 20.30 from 11.00 a.m to 20.30 p.m.

---

\*\*Gran fritto misto di pesce con patate e verdure € 16,00  
Calamari, gamberi acciughe, gambero gigante  
Squid, anchovy, shrimp, giant shrimp

---

\*Acciughe di monterosso fritte con patate e verdure € 16,00  
Acciughe fresca, patate, verdura  
Fresh anchovies, potatoes, vegetables

---

\*\*Granfritto di calamari con patate e verdure € 16,00  
Calamari, patate, verdura  
Squid, Potato, Vegetable

\*\* in mancanza di prodotto fresco possibile il surgelato

Il nostro staff sarà lieto di aiutarvi a scegliere il miglior piatto per quelli di voi che soffrono di allergie o intolleranza alimentari.  
Our staff will be happy to help you choose the best dish for those of you who suffer from allergies or food intolerance.

# LE NOSTRE INSALATE

---

**NIZZARDA** € 9,00

Insalata, tonno, mais, mozzarella fiordilatte, pomodori, cetriolo  
Mixed salad leaves, tuna, cheese mozzarella, tomato, cucumber

---

**CAPRESE** di mozzarella fiordilatte d.o.p. € 9,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte d.o.p., origano, olio extravergine  
Tomato, cheese mozzarella d.o.p., oregano, extravirgin olive oil

---

**SAPORITA** € 9,00

Insalata, olive taggiasche, capperi, acciughe, pomodori  
Mixed salad leaves, olives, capers, anchovies, tomato

---

**GRECA** € 9,00

Insalata, formaggio feta, olive taggiasche, pomodoro, cipolla, cetriolo  
Mixed salad leaves, cheese feta, olives, tomato, onion, cucumber

---

**MEDITERRANEA** € 9,00

Insalata, prosciutto crudo di Parma, formaggio Parmigiano,  
pomodoro, olive taggiasche  
Mixed salad leaves, Parma ham, Parmesan cheese, tomato, olives

*Servite con pane e condimento.  
Served with bread, olive oil & salt*

Il nostro staff sarà lieto di aiutarvi a scegliere il miglior piatto per quelli di voi che soffrono di **allergie o intolleranza alimentari**.  
Our staff will be happy to help you choose the best dish for those of you who suffer from allergies or food intolerance.

# LE FOCACCE LIGURI

---

**RIOMAGGIORE** € 6,00

Tonno, pomodoro e maionese

Tuna, tomato and mayo

---

**MANAROLA** € 6,00

Prosciutto cotto e formaggio

Ham, cheese

---

**CORNIGLIA** € 6,00

pomodoro, pesto, mozzarella

tomato, basilic souce, mozzarella cheese

---

**VERNAZZA** € 6,00

Salame, formaggio

Salami, cheese

---

**MONTEROSSO** € 6,00

Prosciutto crudo di Parma, formaggio, pomodoro

Prosciutto crudo Parma, cheese, tomato

---

**CINQUE TERRE** € 6,00

Prosciutto cotto, formaggio, pomodoro, insalata, maionese

Ham, cheese, tomato, salad, mayo

# LE NOSTRE BRUSCHETTE

---

**CLASSICA** € 8,00

Pomodoro, origano, olio extravergine, aglio, sale  
Tomato, oregano, extravirgin olive oil, garlic, salt

---

**GENOVESE** € 8,00

Pesto e mozzarella fiordilatte  
Basilic souce, mozzarella cheese

---

**LEVANTE** € 8,00

Pomodoro, acciughe, olive taggiasche, origano  
Tomato, anchovies, olives, origan

---

**ITALIA** € 8,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pesto  
Tomato, mozzarella cheese, basilic souce

---

**MEDITERRANEA** € 8,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, olive taggiasche, origano  
Tomato, mozzarella cheese, tuna, olives

---

**PONENTE** € 8,00

Pomodoro, prosciutto crudo di Parma, olio extravergine, olive taggiasche  
Tomato, Parma ham, olives, extravirgin olive oil

# LE PIZZE

---

MARINARA	€ 8,00
Aglione, pomodoro, origano, olio extravergine, sale Garlic, tomato, oregano, extravirgin olive oil, salt	
MARGHERITA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, origano, olio extravergine, sale. Tomato, mozzarella cheese, oregano, extravirgin olive oil, salt	
QUATTRO STAGIONI	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, olive, prosciutto cotto, funghi, salame, origano, olio extravergine, sale Tomato, mozzarella cheese, olives, ham, mushroom, salami, oregano, extravirgin olive oil, salt	
NOSTROMO	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano, olio extravergine, sale Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion, eoregano, xtravirgin olive oil, salt	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 9,50
Prosciutto cotto, funghi, pomodoro, mozzarella, origano, olio extravergine, sale Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, oregano, extravirgin olive oil, salt	
4 FORMAGGI	€ 9,50
Mozzarella, mozzarella fiordilatte, parmigiano, edamer, gorgonzola Tomato, mozzarella cheese, cheese parmigiano, edamer cheese, gorgonzolachesse	
NAPOLETANA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olio extravergine, sale Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano, extravirgin olive oil, salt	
CRUDO	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, origano, olio extravergine, sale Tomato, mozzarella cheese, oregano, Parma ham, extravirgin olive oil, salt	
GENOVESE	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, pesto genovese Tomato, mozzarella cheese, basilic souce	
DIAVOLA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato, mozzarella cheese, spicy salami	

---

Il nostro staff sarà lieto di aiutarvi a scegliere il miglior piatto per quelli di voi che soffrono di allergie o intolleranza alimentari.  
Our staff will be happy to help you choose the best dish for those of you who suffer from allergies or food intolerance.



# DOLCI DEL MAGGIORE

---

Tiramisù al cioccolato € 6,00

---

Souffle al cioccolato  
e cioccolato bianco € 6,00

---

Crostata della casa al limone / frutti di bosco / albicocca € 5,00  
Homemade pie - lemon / blue berries / apricot

---

Cannolo siciliano € 6,00

# I VINI DELLE 5 TERRE

## Cantina Sassarini (Monterosso)

---

### I bianchi

#### Macaia

uve vermentino trebbiano

75 cl		€ 17,00
37,5 cl		€ 10,00
1 glass		€ 4,00

#### 5 terre D.O.C.

uve vermentino, albarola, bosco

75 cl		€ 22,00
37,5 cl		€ 12,00
1 glass		€ 5,00

### Top quality

#### Bucce

vermentino, albarola, bosco

vino barricato

75 cl		€ 28,00
1 glass		€ 7,00

#### Sciacchetrà

vino passito da meditazione

Meditated wine

1 glass		€ 8,00
---------	---	--------

## Cantina Forlini Capellini (Manarola)

---

#### Cinqueterre DOC

bosco, albarola, vermentino

75 cl		€ 38,00
-------	---	---------

## Cantina Luciano Capellini (Volastra)

---

#### Cinqueterre DOP

Bosco 75%, Arbarola 5%, Vermentino 20%

75 cl		€ 38,00
-------	---	---------

## Cantina Possa (Riomaggiore)

---

#### Cinqueterre Bianco

bosco 80%, albarola 20%

75 cl		€ 38,00
-------	---	---------

#### U NEUGRU

Canaiolo 50% Bonamico 50%

75 cl		€ 38,00
-------	---	---------

## Cantina Sociale 5 Terre (Riomaggiore)

---


#### Costa da Posa DOC

75 cl		€ 27,00
-------	---	---------

#### Costa da Sèra DOC

75 cl		€ 27,00
-------	---	---------

#### Costa da Campu DOC

75 cl		€ 27,00
-------	---	---------

# I VINI DELLE 5 TERRE

## Cantina Sassarini (Monterosso)

---

### Il rosato

Rosa dei venti

uve syrah ,sangiovese

75 cl € 23,00

1 glass € 5,00

### I rossi

Macaia

uve canaiolo ciliegiolo

75 cl € 17,00

37.5 cl € 10,00

1 glass € 4,00

## VINI ROSSI ITALIA

---

### Rosso di Paolo 2016 - I.G.T.

Cantina Belpoggio - uve sangiovese e ciliegiolo

75 cl  € 25,00

### Rosso di Montalcino D.O.C.

Cantina Belpoggio

100% uve sangiovese

75 cl  € 27,00

### Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Cantina Belpoggio - 100% uve sangiovese

75 cl  € 46,00

### Barbera d'Asti Superiore - D.O.C.G.

Cantina Malgrà - uve barbera 100%

75 cl  € 25,00

1 glass  € 5,00

### Chianti Classico - D.O.C.G.

Cantina Rocca di Castagnoli

uve sangiovese 90%, cannolo 10%

75 cl  € 27,00

1 glass  € 5,00

# I VINI DELLA LUNIGIANA

---

## Cantina Ivnae

### Bianchi

Colli dei luni doc etichetta grigia  
uve vermentino 100%

75 cl  € 22,00  
1 glass  € 5,00

Colli dei luni doc etichetta nera top quality  
uve vermentino 100 %

75 cl  € 27,00  
1 glass  € 7,00

---

### Rossi

Auxo doc  
uve sangiovese, cilieggiolo, cannaiolo

75 cl  € 22,00  
1 glass  € 5,00

---

## VINI SPUMANTI

---

Gran Cuvèe Bellussi  
Cantina Bellussi  
uve chardonnay, riesling, pinot bianco

75 cl  € 20,00  
1 glass  € 5,00

### TOP QUALITY

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C

### DEL MAGGIORE

uve 10% chardonnay 90 % glera

75 cl  € 26,00  
1 glass  € 6,00

Francia Corta

### Azienda Agricola Monzio Campagnoni

uve 50% chardonnay 50 % pinot nero

75 cl  € 44,00

## VINO SFUSO

---

### CANTINE LVNAE SELEZIONE

¼ BIANCO € 5,00      ½ € 9,00

¼ ROSSO € 5,00      ½ € 9,00

# DRINK

---

Acqua bottiglia cl 50 € 2,00  
Water bottle cl 50

Bibite in bottiglia € 4,00  
Bottle cl 33  
Coca Cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite

Bibite in lattina € 3,50  
Canned drink  
Tonica, the limone o pesca, lemonsoda

Succhi di Frutta cl 20 € 3,50  
fruit juice cl 20  
ACE, pesca, pera, albicocca, mirtillo, ananas, mela  
ACE, peach, pear, apricot, blueberry, penapple, apple

# BIRRE

---

Birre in bottiglia  
Bottled beers cl 33 / cl 66

MORETTI - cl 66 € 6,00  
HEINEKEN - cl 66 € 6,00  
MORETTI - cl 33 € 4,00  
FRANZISKANER birra waisse non filtrata - cl 50 € 6,50  
HEINEKEN - cl 33 € 5,00  
CORONA - cl 33 € 5,00

## NOVITA'

MORETTI filtrata a freddo - cl 30 € 4,00  
MORETTI filtrata a freddo - cl 50 € 6,50

---

BIRRA ALLA SPINA birrificio moretti  
DRAFT BEER pression beer

PICCOLA (small) € 4,00  
MEDIA (large) € 6,00

# LIQUORI DEL MAGGIORE

---

## Liquori

€ 4,00

Sambuca molinari  
Monenegro amaro  
Lemoncello delle 5 terre (Sassarini)  
Branca menta  
Fernet Branca  
Crema di Whisky Baileys  
Amaretto Disaronno

---

## Rhum

Pampero Anniversario € 6,00  
Barcelo € 6,00

---

## Grappa

Grappa friulana barricata € 4,00  
Grappa bianca delle 5terre cantina sassarini € 5,00  
Grappa di sciacchetra cantina sassarini - top quality € 6,00

---

## Whisky

Jack Daniel's € 6,00  
J&b € 5,00

Selection whisky invecchiato - da 9 a 25 anni  
(chiedere info) €da 7 a 15

# COCKTAIL

---

**SPRITZ Aperol** € 7,00  
Aperol, vino prosecco, arancia

**SPRITZ Campari** € 7,00  
Campari Bitter, vino prosecco, arancia

**SPRITZ Limoncello** € 7,00  
Limoncello, vino prosecco, selz water

---

**BELLINI** € 6,00

**ROSSINI** € 6,00

**MIMOSA** € 6,00

---

**MOJITO** € 8,00  
Rhum bianco, lime, menta fresca

**GIN TONIC**  
gin, acqua tonica, lime

**GIN LEMON**  
gin, lemon soda, lime

**CUBA LIBRE**  
rum dark, cocacola, lime

**CUBA LIBRE PESTATO**  
rum, lime e zucchero pestato, lime, cocacola

**GARIBALDI**  
Campari e spremuta arancia (orange juice)

**IL MAGGIORE**  
rum, gin, sweet sour, cocacola

**NEGRONI**  
gin, Martini rosso, bitter Campari

**AMERICANO**  
Bitter Campari, Martini rosso, selz water

**HUGO**  
liquore al sambuco, menta, prosecco

**PIÑA COLADA**  
rum chiaro, cocco, succo ananas

---

**CAFFE' SHAKERATO** € 5,00/6,00  
Classico - Baileys - Amaretto Disaronno