



La Scuna Wine&Beer – Via Fieschi 185 – Corniglia - Cinque Terre

I prodotti ortofrutticoli che utilizziamo quando disponibili provengono dalla nostra azienda agrituristica “**il Magàn**”.

Produciamo i pomodori, l'insalata, la rucola, le melanzane, le zucchine, i peperoni, i cetrioli, le cipolle, il basilico, la menta (provate i nostri mojito!), il peperoncino, i limoni, i lime, le arance, le pesche, le albicocche, le ciliegie, le fragole, i fichi, i kiwi, l'uva...

Conferiamo le **olive** di nostra produzione al frantoio della Cooperativa di Levanto. Provate l'**olio** prodotto dalla Cooperativa per condire i piatti che serviamo. Viene ottenuto da olive in prevalenza di varietà razzola tipica della zona.

Le olive vengono raccolte a mano e molite nel frantoio sociale e l'olio viene estratto a freddo nell'arco della giornata. Non viene filtrato ma solo depurato con rituali periodici travasi e con il tempo potrebbe lasciare sul fondo un leggero velo. Sapore dolce, delicato con un leggero fruttato, colore giallo verde.

I **salumi e i formaggi** proposti provengono prevalentemente dalla **Val di Vara**, una vallata alle spalle delle Cinque Terre attraversata dall'omonimo fiume. E' un territorio di grande interesse storico-naturalistico con produzioni agricole di qualità. Viene chiamata anche la **Valle del Biologico**.

In menù troverete anche piatti per **Vegani e Vegetariani**.

Le **birre artigianali** della nostra spina sono prodotte nel cuore del **Biodistretto** ligure, dal birrificio **Taverna del Vara**. Sono birre dalle ricette che profumano di tradizione: luppoli, miele, farro, grano, coriandolo e castagne del territorio uniti all'acqua di sorgente, la birra nasce dal connubio tra artigianato e agricoltura. Le birre della Taverna del Vara sono disponibili anche in bottiglie da 33 cl.

Per quel riguarda i **vini**, vi consigliamo di dare un'occhiata alla nostra ricca **carta**. Abbiamo scelto di proporre soprattutto vini locali ma non solo per deliziare tutti i palati!

Buon Appetito e Salute 🍷!

MENU / FOOD

PIATTI TIPICI / TYPICAL DISHES

Spada affumicato, insalata, pom., pepe e limone	13 €
<i>Smoked swordfish, lattuce, tomatoes, pepper & lemon</i>	
Carpaccio di Tonno, arancia e pistacchio	13 €
<i>Tuna carpaccio, orange and pistacchio</i>	
Acciughe marinate	13 €
<i>Marinated Anchovies</i>	
Acciughe all'olio capperi e burro	13 €
<i>Salted Anchovies with olive oil and butter</i>	
Selezione Val di Vara formaggi, miele/confettura	14 €
<i>Selection of cheeses, honey or jam</i>	
Selezione del Mesco (2 persone/2 people)	20 €
salumi & formaggi	
<i>Selection of cold cuts and cheeses</i>	
Selezione del Mare (2 persone/2 people)	25 €
carpacci di pesce e bis di acciughe	
<i>Board of fish carpaccio and anchovies</i>	

FOCACCE / STUFFED FOCACCIA (typical sandwich)*

Lardo di Colonnata e Pesto	7 €
<i>Lardo di colonnata and pesto souce</i>	
Fiocco di Culatello DOP, Insalata, Pecorino	7 €
<i>Parma ham, lattuce, pecorino cheese</i>	
Carpaccio di Spada, Pomodori, Insalata e Capperi	7 €
<i>Swordfish carpaccio, Tomatoes, Lattuce and Capers</i>	
Pomodoro, Mozzarella, Insalata e Pesto	7 €
<i>Tomatoes, Mozzarella, Lattuce, Pesto souce</i>	
Cotto, Mozzarella e Verdure Grigliate	7 €
<i>Ham, Mozzarella and grilled vegetables</i>	



BRUSCHETTE*

Aglio, Olio e Peperoncino	5 €
<i>Garlic, Olive oil and Chili</i>	
Gorgonzola, Noci e Miele	7 €
<i>Blue cheese, walnuts and honey</i>	
Pomodoro, Mozzarella e Acciughe	7 €
<i>Tomatoes, Mozzarella and Anchovies</i>	
Carpaccio di Tonno, Pomodoro e Capperi	7 €
<i>Tuna carpaccio, tomato sauce and capers</i>	

INSALATE / SALADS

Vegetariana: ins., pomodori, carote, mais, olive	9 €
<i>Lattuce, tomatoes, carrots, mais, olives</i>	
Mista: ins., pom., carote, mais, tonno, mozzarella	10 €
<i>Lattuce, tomatoes, carrots, mais, tuna, mozzarella</i>	
Caprese: pomodori & mozzarella	9 €
<i>Tomatoes & mozzarella</i>	
Caprese: pomodori & mozzarella di Bufala	13 €
<i>Tomatoes & Buffalo mozzarella</i>	
Bufala e Culatello:	15 €
<i>Parma ham, Buffalo mozzarella 250gr</i>	

BURGER*

Fassona piemontese*, ins., form., pom., cipolla	10 €
<i>Fassona meat burger, lattuce, cheese, tomatoes, onions</i>	
Vegetarian burger*, insalata, form., pom., cipolla	
<i>Vegetarian burger, lattuce, cheese, tomatoes, onions</i>	
Gourmet: mortadella al tartufo, ins., verdure grigliate, burrata	
<i>Truffel Bologna, lattuce, grilled vegetables, burrata cheese</i>	

DESSERT

Dessert del giorno / <i>dessert of the day .home made!)</i>	5 €
Focaccia con Nutella	6 €
Bicchieri di Sciacchetrà con Ciambella Genovese	14 €

**In mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati contraddistinti con un asterisco*



VINI / WINE



Vini al Calice secondo le proposte del giorno
Glass of wine: ask for the choice of the day

WINE TASTING

Degustazione di vini locali / Tasting of local wine

3 assaggi / 3 tasting 14 €

Aggiunta di assaggio di Sclacchetrà +5 €

Extra tasting of Sclacchetrà

MENU APERITIVO

Aperitivo del Levante 10 €

Calice di Vermentino+Assaggio Acciughe marinate

Glass of local wine + tasting of marinated anchovies

Aperitivo del Vara 10 €

Calice di Sangiovese + Assaggio di salume locale

Glass of local red wine + tasting of local cured meat



BIRRE / BEER

Birre Artigianali locali alla spina: secondo le proposte del giorno
Craft local beer on tap: ask for choice of the day

BIRRE alla SPINA / DRAFT BEERS

Golden/Blance/Apa/Ipa/Brown/Bitter
Theresianer Pils



5,5 - 7,5 €

5 - 7 €

CRAFT IGA (Italian Grape Ale) on tap
bott. 33 cl

5,5 - 7,5 €

7 €

Produced by many Italian craft breweries during the last years, it represents a communion between beer and wine promoted to the large local availability of different varieties of grapes across the country. They can be an expression of territory, biodiversity and creativity of the brewer.

BIRRE in BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

Theresianer Vienna	33 cl.	5 €
Theresianer India Pale Ale	33 cl.	5 €
Theresianer Strong Ale	33 cl.	5 €
Clausthaler Unfiltered NonAlcholic	33 cl.	5 €
Itala Pilsner	33 cl.	5 €
Corona	33 cl.	6 €
Franziskaner Weiss	50 cl.	7 €

BIRRE ARTIGIANALI / CRAFT BOTTLED BEERS

Taverna del Vara 33 cl. 7 €



COCKTAILS, LIQUORI E DISTILLATI / SPIRITS

Analcolico alla frutta / Moktail	8 €
Virgin Mojito	7 €
<i>lime, menta, zucchero di canna, soft drink</i>	
Americano	9 €
<i>Bitter, Vermut rosso, soda</i>	
Martini Royal	9 €
<i>Prosecco e Martini rosato</i>	
Gin Tonic	10 €
<i>Gin, tonica</i>	
Moscow Mule	10 €
<i>Vodka, ginger beer, lime</i>	
Negroni	9 €
<i>Vermut rosso, bitter Campari, gin</i>	
Spritz Aperol	7 €
<i>Prosecco, Aperol, soda</i>	
Spritz Limoncino	9 €
<i>Prosecco, limoncino, soda</i>	
Spritz Sciacchetrà	10 €
<i>Prosecco, Sciacchetrà, soda</i>	
Screwdriver	10 €
<i>Vodka, succo di arancia</i>	
White Lady	10 €
<i>Gin, triple sec, succo di limone</i>	
Pastis	9 €
<i>Acqua, Pastis</i>	
Kir	9 €
<i>Vino, Crème de Cassis</i>	
Kir Pétillant	9 €
<i>Prosecco, Crème de Cassis</i>	
Gin Fizz	10 €
<i>Gin, succo limone, zucchero, soda</i>	



Long Island Iced Tea	10 €
<i>Vodka, rum, triple sec, tequila, gin, limone, cola</i>	
Margarita	10 €
<i>Tequila, triple sec, lime</i>	
Tequila Sunrise	10 €
<i>Tequila, succo di arancia, granatina</i>	
Bloody Mary	10 €
<i>Pom., vodka, s. Worchestershire, tabasco, sale, pepe</i>	
Cuba Libre	10 €
<i>Rum, cola</i>	
Daiquiri	10 €
<i>Rum bianco, lime, sciroppo di zucchero</i>	
Caipirinha	10 €
<i>Lime, zucchero di canna, cachaça</i>	
Mojito	10 €
<i>Rum, lime, menta, zucchero di canna</i>	



➔ *Ask for different kind of gin, rum or vodka to mix at your cocktails*

LIQUORI E DISTILLATI

Limoncino La Polenza	6 €
Liquore al Timo	5 €
Liquore allo Zenzero	5 €
Liquore al Melograno	5 €
Liquore alle Pesche	5 €
Grappa di Sciacchetrà	5 €
Grappa Cinque Terre	5 €
Amaro d'Erbe Cinque Terre	5 €



BIBITE / SOFT DRINKS

CENTRIFUGHE di frutta / *Fruit SMOOTHIES*

6 €

ACE: Arancia, Carota, Limone

Orange, Carrot, Lemon

TODAY: Frutta fresca del giorno

Fresh mixed Fruit of the day

ENERGY: Zenzero, Mela, Limone

Ginger, Apple, Lemon

DETOX: Zenzero, Ananas, Limone

Ginger, Pineapple, Lemon

FRESH: Pera, Ananas, Arancia

Pear, Pineapple, Orange

Spremuta di arancia e/o limone

5 €

Lemon / Orange fresh juice

Limonata di Portofino

3,5 €

Sparkling Lemon drink

EstaThé

3 €

Chinotto Lurisia

3,5 €

Ginger Beer

3,5 €

Succo di frutta

2,5 €

Fruit juice (Pineapple, Pear, Peach, Orange, Apple)

Crodino

4,5 €

San bitter

4,5 €

CocaCola / Sprite / Schweppes

3,5 €

Acqua naturale / gasata 0,5 l

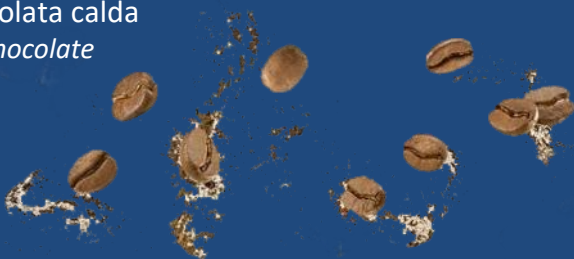
2 €

Water 0,5 l



CAFFETTERIA

Espresso Illy	2 €
Caffè americano	2,5 €
Cappuccino	3,5 €
Latte macchiato	3,5 €
Espresso Illy Doppio	3,5 €
Caffè shakerato	3,5 €
<i>Iced Coffe</i>	
Thè caldo	3,5 €
Hot tea	
Tisane	3,5 €
Herbal tea	
Cioccolata calda	5 €
<i>Hot chocolate</i>	



WINE LIST •

CARTA DEI VINI

La Scuna Wine&Beer – Via Fieschi 185 – Corniglia - Cinque Terre

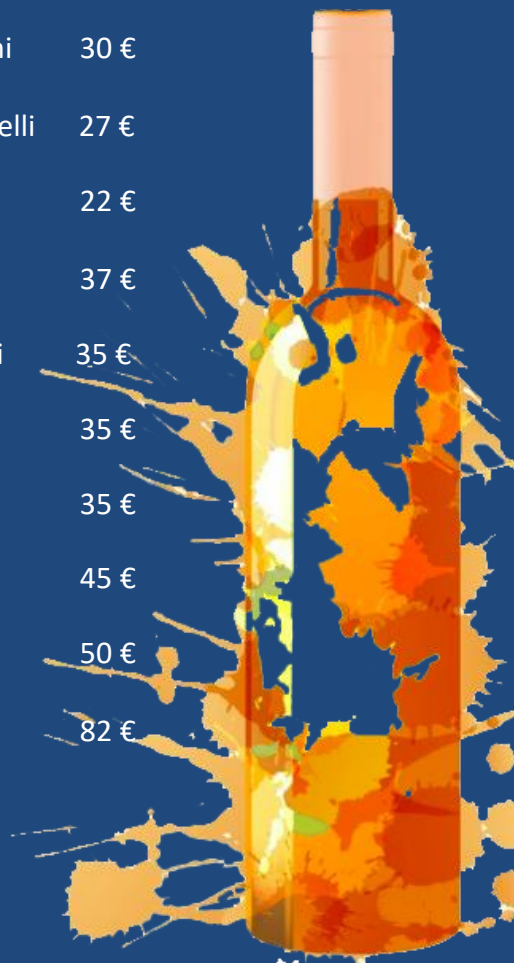
VINI / WINE



Vini al Calice secondo le proposte del giorno
Glass of wine: ask for the choice of the day

Vini Bianchi / White Wine

Vino Bianco Corniglia 375 cl	13 €
<i>Corniglia dry white wine</i>	
Vino Bianco Paduletti 750 cl	22 €
<i>Vermentino liguria di levante</i>	
5 Terre DOC Selezione 2021– La Polenza	28 €
<i>Vermentino, Bosco, Albarola - Vol. 13%</i>	
5 Terre DOC Terre di Batti – Az.Agr. Pellegrini	30 €
<i>Vermentino, Bosco, Albarola - Vol. 13%</i>	
Vermentino Colli di Luni ‘Pianacce’ – Giacomelli	27 €
<i>Vermentino 14%</i>	
Trevigne – Bisson	22 €
<i>Bianchetta, Pigato, Vermentino - Vol. 12%</i>	
Moie – Ramoino	37 €
<i>Pigato – Vol. 13,5%</i>	
Vermentino Colli di Luni ‘Boboli’ – Giacomelli	35 €
<i>Vermentino 14%</i>	
Pergole Sparse 5Terre - Coop. Riomaggiore	35 €
<i>Vermentino, Bosco, Albarola - Vol.13,5%</i>	
Moscato di Taggia – Poggio Grecale	35 €
<i>Moscato bianco ligure – Vol. 12,5%</i>	
Rovente 2020- Bisson	45 €
<i>Cimixa – Vol. 15%</i>	
5 Terre DOC – Luciano Capellini	50 €
<i>Vermentino, Bosco, Albarola - Vol. 13,5%</i>	
Telemaco 2018 - Campogrande	82 €
<i>Albarola - Vol.13%</i>	



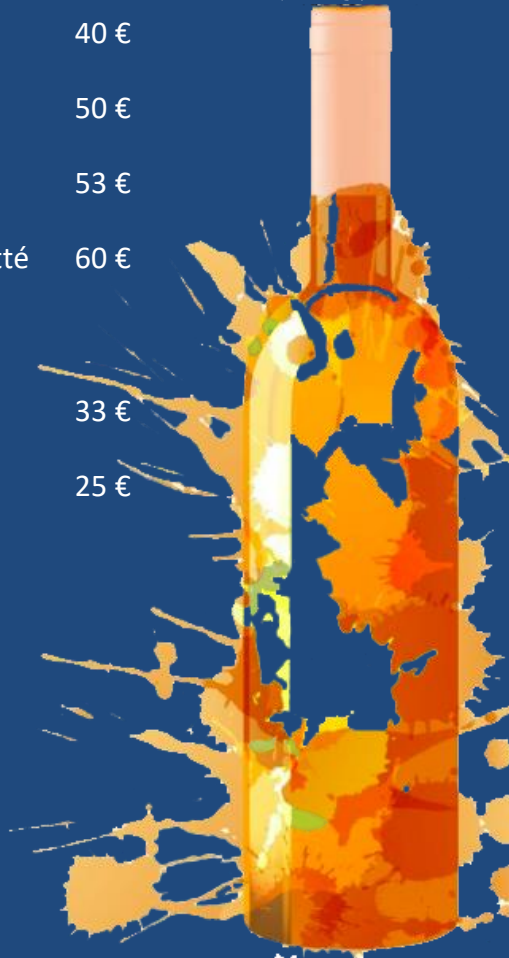
VINI / WINE

Vini Bianchi Naturali / Natural White Wine

Le Fate Furbe 2019–Tenuta Moriniello	30 €
<i>Sauvignon Blanc, Gewurztraminer - Vol. 13%</i>	
Bianchetta Esperimento -18 – Casa del diavolo	35 €
<i>Bianchetta Genovese DOC - Vol.</i>	
LM 2020 - Santa Caterina	35 €
<i>Vermentino lunga macerazione – Vol. 12,5%</i>	
Carlaz 2018 – Prima Terra De Batte De Batté	45 €
<i>Vermentino – Vol.13,5%</i>	
Pigato Es-senza – Az.Agr. Bio Vio	40 €
<i>Pigato – Vol.13,5%</i>	
Pigato Bon in da Bon – Az.Agr. Bio Vio	40 €
<i>Pigato – Vol.13,5%</i>	
U Veciu – Possa	50 €
<i>Vermentino, Bosco, Albarola - Vol. 13,5%</i>	
Parmaea 2020 – Possa	53 €
<i>Vermentino, Trebbiano, Albarola - Vol. 12%</i>	
Harmoge 2016 – Prima Terra De Batte De Batté	60 €
<i>Vermentino, Bosco, Albarola - Vol.13,5%</i>	

Vini Rosati / Rosé Wine

rOsè – Ramoino	33 €
<i>Uve autoctone liguri - Vol. 12%</i>	
Rosato – Gorgonia	25 €
<i>Sangiovese – Vol.12,5%</i>	



VINI / WINE



Vini al Calice secondo le proposte del giorno

Glass of wine: ask for the choice of the day

Vini Rossi / Red Wine

Seroa – La Polenza 25 €

Grenache, Sangiovese – Vol. 13,5%

Barbera Biologico - Lagobava 25 €

Barbera – Vol. 13,5%

Lenuso – Tenuta Patruno 27 €

Primitivo – Vol. 14%

Il Musaico 2019– Bisson 28 €

Dolcetto ligure – Vol. 13%

La Merla – Terenzuola 30 €

Cannaiolo – Vol. 14%

Rossese Dolceacqua – Beragna 35 €

Rossese – Vol. 13%

Menestrin d'Ua – Luciano Capellini 50 €

Varietà locali – Vol. 13%

Sito dell'Ulmo 2012 Sicilia DOC – Planeta 40 €

Merlot – Vol. 14,5%

Mosaico DOC Bolgheri 2018 - Casa di Terra 45 €

Merlot – Vol. 14,5%

Rossese Luvaira 2019 – Maccario Dringerberg 50 €

Rossese – Vol. 14%

Rossese Posau 2020 – Maccario Dringerberg 50 €

Rossese – Vol. 14,5%

Braccorosso 2015– Bisson 53 €

Granaccia – Vol. 14,5%

Monferrato Rosso DOC 2010 – Lagobava 53 €

Cabernet Sauvignon, Barbera – Vol. 14,5%

Barolo Bussia 2017 – Silvano Bolmida 58 €

Barolo – Vol. 14,5%



Barolo Bussia 2017 – Musso	58 €
<i>Barolo – Vol. 14,5%</i>	
Brunello di Montalcino 2017 - Ugolforte	68 €
<i>Barbaresco– Vol. 14,5%</i>	
Promis 2020 Ca Marcanda – Gaja	73 €
<i>Merlot, Syrah, Sangiovese – Vol. 14,5%</i>	
Sito Moresco Langhe 2017 – Gaja	73 €
<i>Nebbiolo, Barbera, Merlot – Vol. 14%</i>	
Tignanello 2018 IGT Toscana – Antinori	150 €
<i>Sangiovese, Cabernet – Vol. 14,5%</i>	



La Scuna Wine&Beer – Via Fieschi 185 – Corniglia - Cinque Terre

VINI / WINE

Vini Rossi Naturali / Natural Red Wine



Ghiarètolo 2018 - Santa Caterina <i>Merlot – Vol. 13%</i>	28 €
Vigna Chiusa 2016 - Santa Caterina <i>Cannaiolo, Foglia Tonda, Sangiovese – Vol. 13,5%</i>	26 €
Renosu Rosso – Dettori <i>Cannonau, Monica, Pascale – Vol.</i>	35 €
Tonos 2017- Prima Terra De Batté <i>Sangiovese, Canaiolo, Ciliegio, Cab., Mos. Nero - Vol. 13,5%</i>	45 €
Muntà 2018 DOC 860 bottiglie – Casa del Diavolo <i>Dolcetto di Portofino – Vol. 14,5%</i>	30 €
Cericò 2017 - Prima Terra De Batté <i>Granaccia, Syrah – Vol. 13,5%</i>	65 €
Il Gobbo Nero 2015 – Moriniello <i>Syrah – Vol. 14,5%</i>	46 €

LE MAGNUM (1,5 l)

Tosèo 2019 - La Ricolla <i>Canaiolo, Sangiovese – Vol. 13,5%</i>	65 €
La Merla 2015 – Terenzuola <i>Canaiolo – Vol. 13,5%</i>	75 €
La Vendemmia 2012 Chianti Classico – Dievole <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino – Vol. 13,5%</i>	85 €



VINI / WINE



Vini al Calice secondo le proposte del giorno
Glass of wine: ask for the choice of the day

Bollicine / Sparkling Wine

Prosecco DOC extra dry - Bernardi 20 €

Glera – Vol.11%

Prosecco Rosé DOC 2020 brut- Bernardi 22 €

Glera, Pinot nero – Vol.11%

Franciacorta Brut DOCG – Majolini 34 €

Chardonnay, Pinot Nero – Vol. 12,5%

Franciacorta Saten 2016 DOCG Bio - Majolini 42 €

Chardonnay – Vol. 12,5%

Franciacorta Pas Dosé 2015 DOCG -Majolini 40 €

Chardonnay – Vol.12,5%

Franciacorta Brut Rosé DOCG Bio - Majolini 46 €

Chardonnay, Pinot Nero – Vol. 12,5



LA SCUNA
• Wine & Beer

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati ALLERGENI

Elenco degli ingredienti considerati allergeni:

- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- lupino e prodotti a base di lupino;
- molluschi e prodotti a base di molluschi;

CHIEDERE AL PERSONALE PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE