



## E SEJANN-E CUNVIVIÀLI 2025

A Campanassa apre il suo secondo secolo di vita con la ormai storica rassegna "E Sejann-e Cunviviàli". La manifestazione, nata circa 70 anni fa, come concorso gastronomico tra ristoranti di Savona e dintorni, col passare degli anni si è trasformata in un'occasione per trascorrere un piacevole momento conviviale con parenti ed amici. Principali protagonisti delle *Sejann-e* sono sempre stati i buoni piatti della nostra tradizione, qualche volta rivisitati dall'estro dei cuochi interessati, ma con l'uso costante di quei prodotti tipici di qualità che esprimono al meglio le peculiarità gastronomiche locali.

Anche quest'anno i ristoratori coinvolti nella rassegna hanno proposto ciascuno un proprio menù, in modo da offrire agli ospiti una possibilità di scelta ampia e diversificata, sempre restando nell'ambito della tradizione culinaria ligure.

Nell'invitare tutti a gustare le proposte dei rinomati Ristoranti che partecipano a questa iniziativa, alla Campanassa non resta che augurare  
**Buon Appetito!**

### La Locanda del CONTADINO "MARINO"

Via Nizza, 268r – Zinola (SV) – 377 6885738

Ogni domenica, lunedì e martedì di tutto il periodo

#### MENÙ DI MARE

Antipasto: dolce timballino di verdure su tenera insalatina e pomodorini; Primo: tortellacci di baccalà allo stoccafisso; Secondo: buridda di seppie alla ligure; Dolce: della casa; ¼ di vino della casa, ½ di acqua, caffè **EURO 35,00**

#### MENÙ DI TERRA

Antipasto: salumi nostrani; Primo: gnocchetti di pane toscano alla Contadina; Secondo: stracotto con crostone di polenta; Dolce: della casa; ¼ di vino della casa, ½ di acqua, caffè **EURO 35,00**

### Locanda SAN ROCCO

Via Restagno, 1 – Altare – 019 58256 – 366 4238924 – 392 7944562

Sabato 1-8-22 febbraio – 15-29 marzo – 5 aprile

Antipasti: flute di benvenuto, carciofo di Albenga ripieno con pomodori secchi, *bagnun* di acciughe; Primo: tagliatelle all'uovo con *ragout* di baccalà, datterini e taggiasche; Secondo: guancia di vitello al rossese; Dessert: del giorno; ¼ di vino della casa, ½ minerale, caffè **EURO 35,00**

Sabato 26 aprile – 3-17-24 maggio

Antipasti: flute di benvenuto, insalata di palamiti e asparagi, *brandacujùn* di stoccafisso Ragno; Primo: calamarata al *ragout* di muggine con la sua bottarga; Secondo: parmigiana di acciughe; Dessert: del giorno; ¼ di vino della casa, ½ minerale, caffè **EURO 35,00**

### Ristorante LA BARCACCIA

C.so Colombo, 46/48 – Savona – 019 812973 – 347 8153508

Periodo: tutti i venerdì del periodo

Antipasti: acciughe marinate, *frisciò* di baccalà, polpettone alla ligure (patate e fagiolini), ravioli fritti; Primo: a scelta tra: trofiette al pesto avvantaggiate, oppure ravioli *a-u tuccu* oppure spaghetti al cartoccio; Secondo: a scelta tra: cappuccetti alla ligure, oppure frittura mista, oppure pollo alla ligure; Dolce: a scelta; ¼ di vino della casa, ½ di acqua, caffè **EURO 35,00**

### Ristorante IL LEUDO

Via degli Orefici, 7r – Savona – 389 0151618

Dal lunedì al venerdì sera per tutto il periodo

MENÙ DI MARE: Antipasto: paté di polpo di nostra produzione; Primo: linguine al sugo di muscoli; Secondo: stoccafisso alla marinaresca; Dolce: della casa; ¼ di vino della casa, acqua, caffè **EURO 40,00**

MENÙ DI TERRA: Antipasto: gattafura (torta salata tipica ligure);

Primo: tagliolini al sugo di coniglio; Secondo: stracotto alla ligure; Dolce: della casa, ¼ di vino della casa, acqua, caffè **EURO 35,00**

### Ristorante IL PESCE GATTO

Via XXV Aprile, 27 – Vado Ligure – 393 0697983 – 019 4503146

MENÙ BACCALÀ – giovedì: 6 febbraio, 6 marzo, 3 aprile (pranzo e cena)  
Crostoni con baccalà, parmigiana di baccalà, dolce, un calice di vino della casa (bianco/rosé), acqua, caffè, coperto **EURO 35,00**

#### MENÙ CAPPON MAGRO

Giovedì: 13 febbraio, 20 marzo, 17 aprile, 15 maggio (pranzo e cena)  
Cappone magro, dolce, un calice di vino della casa (bianco/rosé), acqua, caffè, coperto **EURO 40,00**

MENÙ ZUPPA DI PESCE – giovedì: 20 febbraio, 8 maggio (pranzo e cena)  
Bruschetta di benvenuto, zuppa di pesce con crostoni di pane, dolce, un calice di vino della casa (bianco/rosé), acqua, caffè, coperto **EURO 40,00**

MENÙ STOCCAFISSE – giovedì 27 febbraio (pranzo e cena)  
*Brandacujùn*, buridda di stoccafisso, dolce, un calice di vino della casa (bianco/rosé), acqua, caffè, coperto **EURO 40,00**

MENÙ TONNO – giovedì: 13 marzo, 10 aprile (pranzo e cena)  
Carbonara di mare, scottata di tonno, dolce, un calice di vino della casa (bianco/rosé), acqua, caffè, coperto **EURO 40,00**

MENÙ LIGURE – giovedì: 27 marzo, 24 aprile, 22 maggio (pranzo e cena)  
Ravioli di borraggine in salsa di pesce, orata alla ligure, dolce, un calice di vino della casa (bianco/rosé), acqua, caffè, coperto **EURO 40,00**

MENÙ ACCIUGHE – giovedì: 1° maggio, 29 maggio (pranzo e cena)  
*Bagnùn* di acciughe, spaghetti con acciughe fresche, dolce, un calice di vino della casa (bianco/rosé), acqua, caffè, coperto **EURO 35,00**

### Ristorante NAZIONALE

Via Astengo, 55r – Savona – 019 851636

Sabato 15 febbraio e sabato 1° marzo

Antipasti: insalatina croccante con *panissa*, tortino verde, frittelline di baccalà; Primo: *mandilli a-u tuccu*; Secondo: coniglio alla ligure con contorno; Dolce: della casa, ¼ di vino della casa, ½ di acqua, caffè **EURO 30,00**

### Trattoria GIARDINO

Via Briano, 5 – Valleggia (SV) – 019 881157

Sabato: 8-22 febbraio – 1-15-22-29 marzo – 3-17-24-31 maggio

Antipasti: carpaccio di carne con rucola e scaglie di parmigiano, formaggetta con olive taggiasche, *panissa* coi porri, insalata di stoccafisso; Primo: ravioli *au tuccu*, trofie al pesto; Secondo: stoccafisso al forno, seppie con piselli, coniglio alla ligure; Dolce: della casa, vino a scelta (1 bottiglia ogni 4 persone), acqua, caffè, digestivi **EURO: 35,00**

### Trattoria IN CIASSA

Via Della Rovere 27 – Albisola Superiore – 019 488660 – 347 2932144

Ogni venerdì a cena e sabato a pranzo per tutto il periodo

Antipasti: *panissa* e ravioli fritti, insalata di polpo, *brandacujùn*; Primo a scelta tra: pansotti al pesto di pinoli e timo o trofie al polpo o tagliolini di borraggine al pesto o ravioli al *tuccu*; Secondo a scelta tra: cima tradizionale o coniglio alla ligure o moscardini in guazzetto piccanti o frittata di erbe con maggiorana o insalata di stoccafisso "In Ciassa"; Dolce: della casa, ¼ di vino della casa, ½ acqua, caffè, coperto **EURO 35,00**

**Gli appuntamenti sono compresi tra sabato 1° febbraio e sabato 31 maggio 2025**

**CENA ORE 20**

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**