

SETTEMBRIN

specialità genovesi

la nostra proposta

IL MENÙ DELLA TRADIZIONE

una selezione delle nostre specialità (min. per 2 persone)

Composizione di salumi tipici e
specialità di terra

Un primo a scelta tra:

- Pansoti in salsa di noci
- Ravioli al ragù
- Trenette al pesto

Un secondo a scelta tra:

- Fritto misto all'italiana
- Cima alla genovese
- Arrosto di vitello

Dessert della casa

Liquore digestivo

Caffè

Euro 30,00

vini e bevande esclusi

www.settembrin.it



@settembrin



TRATTORIA SETTEMBRIN

specialità genovesi

IL MENÙ ALLA CARTA

In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati



LA NOSTRA STORIA

DALL'OTTOCENTO SETTEMBRIN È SINONIMO DI BUON CIBO E
TRADIZIONE, VALORI CHE CUSTODIAMO GELOSAMENTE

La storia del Settembrin nasce **dall'amore per la propria terra e dalla passione per la cucina ligure**. Da cos'altro poteva prendere vita la nostra trattoria?

Le voci che si rincorrono nelle poche vie di Graveglia raccontano che tutto si deve a tal **Domenico Rivara**, nato a Nè nella prima metà del diciannovesimo secolo e che per motivi di lavoro, appena sposato, decise di trasferirsi a Londra. Quando rientrò nella natia Liguria mise a frutto il denaro guadagnato comprando un vecchio casale sulla strada insieme a una stalla adiacente. **Siamo nel 1863**. Si tratta di un posto dalle mille opportunità ed infatti Rivara avvia tre attività diverse ma complementari tra loro: un'osteria, una macelleria e una drogheria.



L'osteria, in particolare, ottenne fin da subito grande successo. **I contadini delle valli iniziano a fornirgli il vino, cosiddetto "Settembrino"** dalla gente del posto. Così, quasi per caso, nacque il nome "Settembrin". Fu così che videro la luce i primi ravioli, la prima cima alla genovese e persino primi fritti del Settembrin. **Una cucina povera, semplice, comandata da madre natura, ma sempre buonissima.**

Dal 1863 fino ad oggi il Settembrin racchiude i **segreti dell'antica cucina ligure**, che ogni giorno viene preparata seguendo le ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione. Una missione per noi, quella di **custodire la storia e condividere con tutti i nostri clienti i sapori della tradizione**, la più grande eredità di Domenico Rivara.

scopri di più su www.settembrin.it

L'ANTIPASTO

Selezione di formaggi (7)
selezione di formaggi e confetture di Zerli

8€

Selezione di affettati e insalata russa (3-4-9-12)
Selezione di affettati del territorio e insalata russa di nostra produzione

8€

Insalata russa del Settembrin (3-9)
Antica ricetta di nostra produzione

5€

Prosciutto crudo con frutta di stagione
Servito con melone giallo o bianco, con fichi secondo disponibilità

8€

LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA

Le paste ripiene lavorate a mano

Pansoti in salsa di noce (1-2-3-5-7-8-9)

Saporiti quadrotti con ripieno di erbe e ricotta, in salsa di noci

11€

Ravioli al ragù (3-5-7-9)

Ravioli fatti a mano con ripieno di carne e ragù di Fassona Piemontese

11€

Le altre paste

Chicche alla boscaiola (1-3-5-7-9)

Piccoli gnocchetti di patate serviti in salsa di panna e funghi

10€

Trofiette bianche o di castagna al pesto (1-4-5-9)

Il classico primo ligure, anche nella versione di castagna in stagione

9€

Taglierini ai funghi (1-3-5-9)

Delicata pasta lunga fatta a mano servita con sugo di fungo e pomodoro

10€

Trenette al pesto (1-9-7)

Le tipiche linguine liguri servite con pesto del Settembrin

10€

Mandilli de sea (1-3-7-9)

Fazzoletti di lasagne liguri scolate al piatto e cascata di pesto del Settembrin

10€

Taglierini al cinghiale (1-3-5-9)

Delicata pasta lunga fatta a mano servita con ragù di cinghiale

11€

Misto di primi piatti (minimo per due persone)

Tre piatti a Vostra scelta, per chi volesse gustare più di una specialità

17€ a persona

I SECONDI

Le ricette tradizionali

<i>Gran fritto misto all'italiana</i> (1-3-5-7) Piatto a base di fritti di carni tenere, latte dolce, verdure miste di stagione, frutta	12€
<i>Arrosto di vitello</i> (9-1) Selezionato taglio di carne, cotta a lungo in sughetto di erbe e spezie	11€
<i>Cima alla genovese antica ricetta</i> (1-3-6) Tasca di vitello ripiena di verdure, carne e formaggio, cucita con ago e filo	12€
<i>Coniglio in umido</i> (5) Morbido, delicato e gustoso, preparato alla ligure	12€
<i>Vitel tonnè</i> (3-4-5) Tenera carne nella più classica delle salse	11€

La carne

<i>Costata di Fassona Piemontese</i> (pezzatura c.a. 500 gr.) dalla Macelleria di Consenti, Val Graveglia	4,50€/hg
<i>Roastbeef di Fassona Piemontese</i> Razza Fassona Piemontese dalla Macelleria di Consenti, Val Graveglia	13€
<i>Tagliata di manzo con rucola e aceto balsamico</i>	16€
<i>Filetto al pepe verde</i> (7)	23€
<i>Filetto alla griglia</i>	20€

I contorni

<i>Patate al forno</i> (7)	3€
<i>Insalata verde o mista</i>	3€

I DOLCI

<i>Cremé Caramel</i> (3-7)	5€
<i>Crema catalana</i> (1-3-7)	5€
<i>Tiramisù</i> (1-3-7)	5€
<i>Cheesecake alla fragola</i> (1-3-7)	5€
<i>Torta Franca alle mele</i> (1-3-7-8)	5€
<i>Sorbetto al limone</i>	5€

FATTO A MANO DA NOI

AL PIANO TERRA DEL SETTEMBRIN ABBIAMO CREATO UN
NUOVO LABORATORIO DELLA TRADIZIONE!

Tutta la nostra pasticceria viene prodotta nel nostro laboratorio giornalmente!

PER CONCLUDERE

Caffè	1,5€
-------	------

Digestivo	3,5€
-----------	------

Whiskey	5€
---------	----

Agricanto Liquore dolce a base di ciliegia e aromi naturali	4€
--	----

BEVANDE

Acqua naturale 1 Lt.	2€
----------------------	----

Acqua frizzante 1 Lt.	2€
-----------------------	----

Coca-cola in lattina	3€
----------------------	----

Fanta in lattina	3€
------------------	----

The limone lattina	3€
--------------------	----

The pesca lattina	3€
-------------------	----

Birra chiara alla spina - piccola	4€
-----------------------------------	----

Birra chiara alla spina - media	5€
---------------------------------	----

Coperto	2€
---------	----

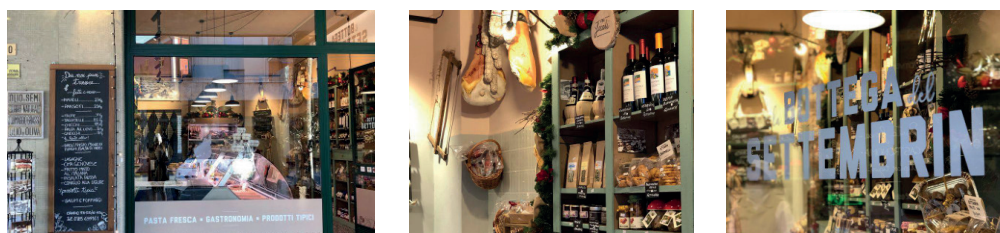
LE NOSTRE BOTTEGHE

PRODOTTI TIPICI, LA NOSTRA PASTA FRESCA FATTA A MANO E
LA NOSTRA PASTICCERIA ARTIGIANALE

Le Botteghe del Settembrin nascono per valorizzare i **prodotti del territorio**, a cui siamo legati e che vogliamo valorizzare, oltre che **le nostre produzioni artigianali**.

Presso le botteghe di **Graveglia di Carasco** (proprio qui sotto la trattoria) e di **Sestri Levante** è infatti possibile acquistare moltissimi prodotti a KM0 che in questi anni abbiamo cercato sul territorio per potervi offrire quanto di più genuino e sano la Liguria sa produrre. **Confetture, insaccati, vini, liquori, tisane e tanto altro**, tutto fatto con passione sul territorio.

In ogni bottega è inoltre possibile acquistare **la nostra pasta fresca artigianale**, prodotta a mano e con le ricette



tradizionali nel nostro laboratorio di Graveglia di Carasco (anche questo proprio sotto la storica trattoria). **Pansoti, ravioli, taglierini, chicche e tante altre paste fresche** che potrete acquistare in Bottega e gustare direttamente a casa vostra.

Infine sarà possibile anche acquistare **la nostra pasticceria artigianale**, sempre prodotta nel nostro laboratorio e perfetta da gustare con amici e famiglia a casa propria.



la BOTTEGA del SETTEMBRIN

SESTRI LEVANTE (GE) - Via Roma, 28
Tel. 0185 699161

GRAVEGLIA DI CARASCO (GE) - Via Mosto, 32/34
Tel. 0185 475235

TRATTORIA
SETTEMBRIN
specialità genovesi

IL NOSTRO LABORATORIO ARTIGIANALE

IL LUOGO DOVE TUTTO NASCE E LE NOSTRE PASTE FRESCHE
PRENDONO VITA

Dal 2021 una grande novità è nata al piano terra della nostra storica trattoria: **un laboratorio artigianale di oltre 400 metri quadrati**, dove le nostre prelibatezze nascono e prendono vita.

Un grande investimento, in termini di attrezzature e materiali, che ci consentirà però negli anni di **continuare a custodire e preservare le ricette della tradizione ligure** che da secoli si tramandano di generazione in generazione. All'interno del laboratorio lavorano ogni giorno più di 10 persone che producono tutte le tipologie della nostra famosa pasta fresca: **pansoti, ravioli, taglierini, mandilli de sea, chicche e tanto altro**. Prelibatezze che si possono gustare in trattoria o acquistare in bottega.



Inoltre il Laboratorio è anche il luogo dove i nostri pasticceri producono **torte, pasticcini e i dolci tipici della nostra tradizione come il pandolce genovese**. Tutta la pasticceria è acquistabile presso la **Bottega del Settembrin di Graveglia di Carasco** (proprio sotto la trattoria) e presso quella di **Sestri Levante**, oltre che in diversi locali della rete **Ligusta** sparsi sul territorio, come ad esempio il San Marco a Chiavari.

Nei prossimi mesi e anni **continueremo a lavorare per custodire e mantenere i piatti della tradizione e le loro ricette al sicuro** nel nostro nuovo laboratorio artigianale.

scopri di più su www.settembrin.it

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrina a base di grano (1); sciroppi di glucosio a base di orzo; b) cereali utilizzati per fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di uova.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D – alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a gusci, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*) noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch) noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (pistacia vera) noci macadamia o noci Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.