

# SETTEMBRIN

Trattoria Genovese ..... al **MARE**

## IL MENÙ ALLA CARTA

In alcuni periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere congelati



# ANTIPASTI

---

## *Acciughe del Golfo marinate* (4)

Fresche del nostro mare, marinate secondo tradizione con limone e aromi

9€

---

## *Acciughe ripiene alla ligure* (1,3,4,7)

Farcite con pane, erbe e parmigiano, cotte al forno come da ricetta di casa

10€

---

## *Brandacujun* (4)

Stoccafisso e patate mantecati all'antica, con olio buono e prezzemolo

9€

---

## *Savoiarda con calamari e patate*

Da antica ricetta ligure con calamari teneri, patate e pomodoro leggero

12€

---

# PRIMI

**paste ripiene lavorate a mano**

---

## *Trofie al pesto* (1,7,8)

Il classico primo ligure con pesto alla genovese preparato come da tradizione

10€

---

## *Pansoti in salsa di noce* (1,3,4,7)

Saporiti quadrotti ripieni con erbe con salsa di noci, come da ricetta storica Settembrin dal 1940

14€

---

## *Ravioli al ragù* (1,3,7,8)

Ravioli di carne con ragù a cottura lenta, come da ricetta storica Settembrin dal 1910

13€

---

## *Taglierino all'acciuga* (1,3,4)

Pasta fresca con acciughe, olio e aromi, ispirata alla cucina ligure di un tempo

12€

---

# PIATTI FREDDI

---

## *Insalatona ligure* (3,4)

Piatto fresco e ricco con tonno, acciughe, uova, pomodoro, cipolla e olive

11€

---

## *Caprese ligure* (7,8)

Pomodori e mozzarella con profumo di pesto alla genovese e olio buono

10€

---





---

## 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](http://www.settembrin.it)

---

**SETTEMBRIN**  
*specialità genovesi*

