



Green Riviera

VIDA' IL BENVENUTO

Dal 2019 siamo una struttura ricettiva ma il nostro amore per questo luogo ha radici ben più profonde.

Nasce tutto negli anni '70 quando i miei genitori, Franco ed Angela, mi hanno portato in villeggiatura all'albergo Cacciatori, che nonostante sia ormai dismesso da tempo conserva intatto il suo fascino.

Il primo ad innamorarsi fu mio padre, che da subito cominciò a immaginare di costruire una casa tutta sua nel verde dell'entroterra ligure.

Non perse tempo... costruì dapprima una grande villetta e poi altre tre a schiera.

Il suo sogno era vivido: creare un punto di ritrovo dove rilassarsi, fare sport e divertirsi insieme.

Fu così che realizzò due campi da tennis, un campo da minigolf e un campo da bocce, che oggi si sono trasformati nella nostra ampia area relax con piscina, sdraio e parco giochi per i bimbi.

Costruì addirittura una pizzeria dove tutte le sere d'estate sfornava lui stesso le pizze impastate da mamma Angela con tanto amore.

Vivo è il ricordo dei nostri piccoli riti: andavamo a pescare durante l'estate e a raccogliere funghi nei boschi in autunno mentre Natale e Capodanno li passavamo insieme al tepore del fuoco che scoppiettava nel camino.

Giaiette custodisce tutti i miei più bei ricordi di bambino insieme ai miei genitori, ai parenti e agli amici più cari ed è per questo che a distanza di anni abbiamo stravolto la nostra vita per riconnetterci alle nostre radici e abbiamo messo in campo le forze necessarie per donare a questo luogo una luce rinnovata e, perché no, anche un nuovo look. Giaiette per me è amore, famiglia e un sogno tramandato di mano in mano.

Da qui nasce il desiderio di accogliervi nella nostra oasi immersa nel verde per regalarvi un'esperienza di relax, pace e benessere da poter conservare nei vostri cuori.



Green Riviera

"C'è un tempo che qui scorre più lento, tra colline verdi ,
cieli limpidi e sapori che profumano di casa.

La nostra struttura vive in armonia con il paesaggio che la
circonda perché crediamo nella sostenibilità, nella bellezza
della semplicità e nel valore delle tradizioni .

Ogni piatto che vi proponiamo nasce da ingredienti
selezionati con cura, il più possibile a chilometro zero,
provenienti da contadini, allevatori e piccoli produttori
locali.

Ci impegniamo giorno dopo giorno a sostenere un'economia
circolare, volta a valorizzare le risorse del territorio e a
ridurre gli sprechi alimentari.

Riscopriamo le antiche ricette della tradizione,
reinterpretandole con ciò che la natura quotidianamente ci
dona.

Ci lasciamo ispirare dal ritmo delle stagioni, dai profumi del
bosco e dalla ricchezza spontanea dei campi.

Proprio come si faceva un tempo, raccogliamo a mano le
erbe selvatiche per preparare tisane, oleoliti, creme, saponi
e rimedi naturali.

Cerchiamo, con piccoli gesti quotidiani, di ristabilire un
contatto profondo con la natura, perché crediamo che da lì
nasca il vero benessere.

Qui l'acqua è buona, pura; l'aria è leggera, fresca e
perfetta per respirare a pieni polmoni.

Immersi nel verde, tra silenzi e suoni della natura, offriamo
uno spazio di quiete dove rilassarsi, ritrovarsi e rigenerarsi.

Benvenuti dove la Natura incontra l'Umano e il tempo
rallenta."

COMUNICATECI LE VOSTRE ALLERGIE O INTOLLERANZE

5

8

7

14

4

11

6

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



2

1

13

10

9

12

3

“Per qualsiasi informazione sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione (Allegato al Manuale Haccp - Scheda 7) che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

* Prodotto congelato all'origine

** Prodotto fresco abbattuto termicamente ai sensi del Reg. CE 852/2004

COPERTO CON PANE FATTO IN CASA

2,00 €

ANTIPASTI

LA NOSTRA BACIOCCA

9,00 €

Torta salata tipica di queste zone dell'entroterra ligure, la Baciocca è preparata con patate, cipolle e pancetta avvolte da una sottile sfoglia fragrante fatta a mano. Nasce come piatto povero dal sapore autentico e contadino (1.7)

IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI



13,00 €

Coppa piacentina, pancetta campagnola, salame di castiglione chiavarese, formaggetta di cichero, caciotta val graveglia, formaggio di capra stagionato val graveglia (7)

GREEN RIVIERA



14,00 €

Conservate sott'olio di zucchine, melanzane e Porcini di Giaiette fatti in casa secondo la ricetta di Nonna Angela, accompagnati da torta fritta (1.7.12)

LA TAVOLOZZA DI FORMAGGI ACCOMPAGNATA DALLA NOSTRA

GELATINA DI LAVANDA



15,00 €

Una selezione di formaggi artigianali: formaggi di latte di Cabannina delle aziende agricole della Val d'Aveto e specialità casearie tradizionali della Val Graveglia e della Valle di Cichero (7.12)

LA NOSTRA GIARDINIERA



7,00 €

Giardiniera fatta in casa con fagiolini, carote, cipolline, sedano, peperoni come da ricetta della Nonna Rosina di Berceto (9.12)

LA NOSTRA TORTA FRITTA

4,00 €

Torta fritta fatta in casa nel rispetto della tradizione emiliana (1.7)



PRIMI

I RAVIOLI FATTI A MANO AL RAGÙ DELLA NONNA

Ravioli di magro al ragù, preparati secondo la ricetta di Nonna Angela: un piatto della tradizione ligure (1.3.7.9)

12,00 €

I PANSOTI FATTI A MANO ALLA SALSA DI NOCE



Il loro nome deriva dal dialetto ligure pansa, cioè “pancia”, sono fatti a mano, con ripieno di magro, accompagnati alla tipica salsa di noci (1.3.7.8)

12,00 €

LE TROFIE AL NOSTRO PESTO



Specialità della Riviera di Levante, Le trofie “avvantaggiate” sono così chiamate perché arricchite con patate e fagiolini, che esaltano il tradizionale condimento al pesto.(1.7.8)

12,00 €

LE TAGLIATELLE AI PORCINI DI GIAIETTE



Tagliatelle fatte a mano al sugo rosso di porcini di Giaiette, preparate secondo la ricetta di Nonna Angela (1.3)

12,00 €



SECONDI

I NOSTRI PORCINI DI GIAIETTE FRITTI

Porcini raccolti nei boschi di Giaiette fritti (1.3)

15,00 €

IL NOSTRO FRITTO MISTO

Fritto misto genovese come da tradizione: cotoletta di maiale, mela fritta, crocchino di carne, zucchine e melanzane fritte, latte dolce e stecco con formaggio e prosciutto (1.3.7)

14,00 €





SALSICCIA DI SANTA MARIA DEL TARO ALLA GRIGLIA





Salsiccia di Santa Maria del Taro alla griglia

11,00 €

CONTORNI

PATATE AL FORNO			3,50 €
PATATE FRITTE			4,00 €
INSALATA MISTA			4,00 €
POMODORI E CIPOLLE			4,00 €

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CON LE UOVA DELLE NOSTRE GALLINE (1.3.7)		5,50 €
PANNA COTTA (4.7)		5,00 €
CROSTATA CON LE UOVA DELLE NOSTRE GALLINE (1.3.7)		4,00 €
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE (3.7.8)		5,50 €



Green Riviera

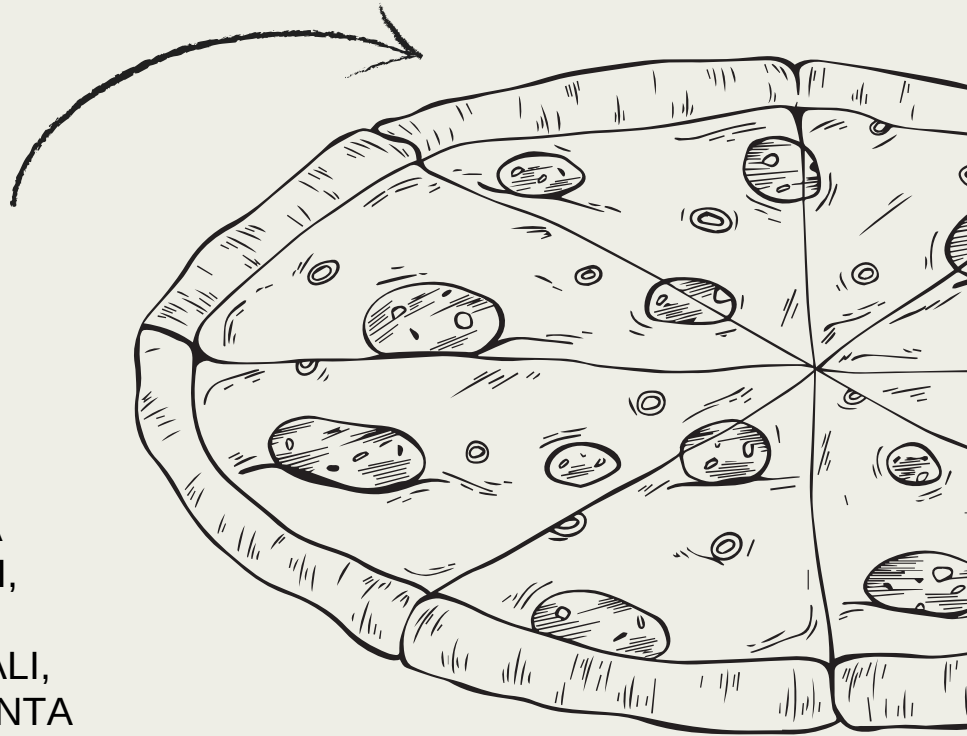
PROBIOS

LA NOSTRA PIZZA AD ALTA DIGERIBILITA'

LA NOSTRA È UNA PIZZA
CHE TI FA STARE BENE.

PER IL NOSTRO IMPASTO,
CHE RIPOSA E FERMENTA
SECONDO LE FASI LUNARI,
UTILIZZIAMO ESTRATTI
PROBIOTICI 100% NATURALI,
CHE FAVORISCONO LA LENTA
MATURAZIONE.

COL TEMPO I PROBIOTICI
CONTRIBUIRANNO A
RAFFORZARE LE DIFESE
IMMUNITARIE, ARRICCHENDO
IL NOSTRO MICROBIOTA.



IMPASTI

BIANCO: FARINA SUPERIORE
DA 100% GRANO ITALIANO

INTEGRALE: NOSTRA MISCELA
DI CEREALI, FARINA
INTEGRALE E FARINA BIANCA
2€ in più



LA NOSTRA PROPOSTA

MARINARA

POMODORO, AGLIO E ORIGANO

7,00 €

MARGHERITA

POMODORO E MOZZARELLA FIORDILATTE

8,00 €

COTTO E FUNGHI

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE E FUNGHI CHAMPIGNON, PROSCIUTTO COTTO

12,00 €

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE E ORIGANO

11,00 €

QUATTRO STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE E PROSCIUTTO COTTO

13,00 €

GORGONZOLA E SPECK

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SPECK

14,00 €

AI FORMAGGI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCHINO, GORGONZOLA E SPOLVERATA DI PARMIGIANO

13,00 €

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE

12,00 €

ORTOLANA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI, ZUCCHINE, MELANZANE, CIPOLLE, PEPPERONI

13,00 €

CALZONE

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO E PARMIGIANO

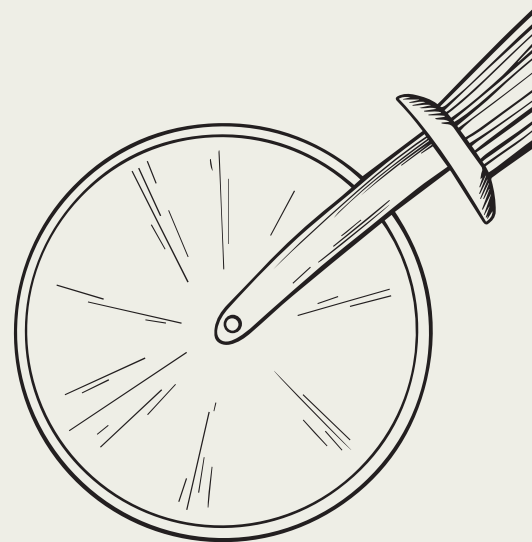
12,00 €

TONNO E CIPOLLE

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO E CIPOLLE

12,00 €

CLASSICHE





LA NOSTRA PROPOSTA

RICOTTA E SALSICCIA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
RICOTTA E SALSICCIA DI S. MARIA DEL TARO

14,00 €

CIRO

MOZZARELLA FIORDILATTE, RICOTTA,
POMODORINI, ZUCCHINE, SPOLVERATA DI
PARMIGGIANO

14,00 €

GORGONZOLA, PANCETTA E CIPOLLE

MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA,
CIPOLLE E PANCETTA A FINE COTTURA

14,00 €

POMODORINI E CRUDO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCHINO,
POMODORINI, CRUDO DI PARMA

14,00 €

PEPPER

POMODORO, STRACCHINO, SALAME
PICCANTE, PEPERONI

14,00 €

SCHIACCIATA GREEN RIVIERA

SCHIACCIATINA, ZUCCHINE SOTT'OLIO,
MELANZANE SOTTO'OLIO PANCETTA A FINE
COTTURA

15,00 €

GIAIETTE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI
PORCINI DI GIAIETTE

15,00 €

SANTA MARIA DEL TARO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCHINO,
CIPOLLE, SALSICCIA DI S. MARIA DEL TARO,
PATATE AL FORNO

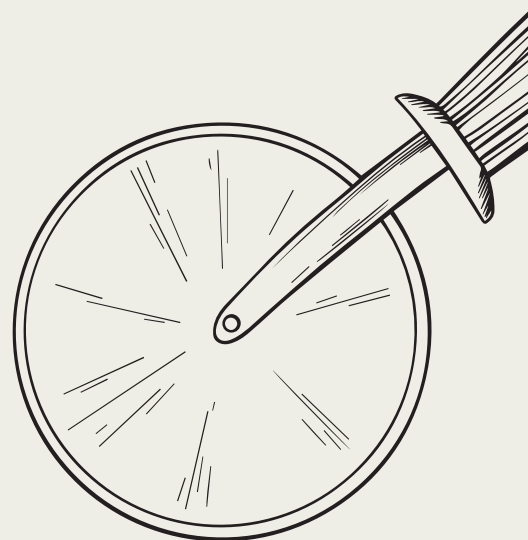
15,00 €

GENOVESE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCHINO,
PESTO FATTO IN CASA

15,00 €

SPECIALI



Per assecondare stagionalità e primizia degli ingredienti alcuni potrebbero non essere disponibili

Per ogni ingrediente aggiunto, 1€ in più al prezzo del Menù

VINI LIGURI

VINO BIANCO/ROSSO NATURALE DELLA CASA

1L	12,00 €
0,5L	6,00 €
0,25L	3,00 €

"FORESTO" DANIELE PARMA*  30,00 €

"ETICHETTA VERDE" SANTA CATERINA*  30,00 €

"POGGI AL BOSCO" SANTA CATERINA*  30,00 €

"ROSSO" SANTA CATERINA*  25,00 €

VERMENTINO ETICHETTA GRIGIA LUNAE 19,00 €

AUXO ROSSO LUNAE 19,00 €

*secondo disponibilità

ALTRI VINI

BARBERA/BONARDA

14,00 €

DOGLIANI DOLCETTO DOCG PATRIZI

16,00 €

ALTRI A SECONDA DEL NOSTRO SOMMELIER

BEVANDE

ACQUA 0,75L NAT/FRIZZ

2,50 €

LATTINE

3,00 €

BIRRA PICCOLA

3,00 €

BIRRA MEDIA

5,00 €

MORETTI

4,00 €

ICHNUSA SOCL

5,00 €

AMARIE GRAPPE

4,00 €

CAFFE'

1,50 €



LA NOSTRA BOTTEGA

Tutto ciò che avete assaporato nel menù potete portarlo a casa, per rivivere i sapori rustici e autentici della tradizione... piatti preparati con ingredienti genuini, ricette di famiglia e tanta cura, proprio come una volta. Un modo per prolungare il piacere della tavola, dividerlo con chi amate e riportare un po' dell'atmosfera delle nostre valli anche tra le mura di casa.

IL PESTO	45 € AL KG
IL RAĞÙ	35 € AL KG
LA SALSA DI NOCI	35 € AL KG
LA GIARDINIERA	20 € AL KG
LE CONSERVE DI ZUCCHINE, MELANZANE	
I POMODORI SECCHI	VEDI VASETTI ESPOSTI
LE NOSTRE MARMELLATE	
LA GELATINA DI LAVANDA	
I NOSTRI FORMAGGI	35 € AL KG
IL NOSTRO PANE	10 € AL KG

LE ERBE SPONTANEE

Le nostre Erbe crescono spontanee nella natura circostante e vengono raccolte e lavorate a mano nel miglior momento "balsamico" della crescita della pianta, secondo conoscenze volte a preservarne la vitalità e i principi attivi.

TISANE DEL BENESSERE	15 €
OLEOLITI DI ELICRISO, ACHILLEA, IPERICO...	
SAPONI ARTIGIANALI: LAVANDA, ELICRISO	TROVATE ESPOSTO LA MERCE

ARTIGIANATO

Con legni di recupero dal mare o selezionati nei nostri boschi, trasformiamo ogni pezzo in oggetti d'arredo unici: mobili e complementi realizzati a mano, portatori di storia, sostenibili e dal fascino naturale

LAMPADE E LAMPADARI

PREZZO DA CHIEDERE

OGGETTI D'ARREDO

PREZZI ESPOSTI