

MENU GENOVESE (ZENEIZE)

Pe stimolâ l'apetito:
Mescciûa a-a frûta
Mescciûa mêza secca

Frivolesse do Chêugo
golositæ Ligûri
friturinn-a de mâ

Vin:
Gianco di Colli de Luni – Cantinn-e Bosoni
Pinot Neigro “Terrazze” – Tegnûa Mazzolino

Antipasto goloso do Pescòu

* **PRÌMMI**

Ravieulin de branzin a-o tocco de schêuggio

Risòtto d'articiòcche crocanti

* **SEGONDI**

Déntexi Reali de Punta Mesco in cartoccio a-a Ligûre
Patatte savoife
Sarsa d'òive, pigneu e tomatinn-e

* **DÔSCI**

Ananasso caramelòu con merelli, gelato e sarsa a-o çetron

* A Torta Nosiale

Spumanti:
Prosecco de Valdobbiadene
Moscato d'Asti

* A Cichetta (Tassinn-a) de Moka

Seleçion de Distilèi

MENU ITALIANO

Gli aperitivi:

Cocktail alla frutta

Cocktail demisec

Frivolezze dello Chef

golosità Liguri

fritturina di mare

Vini:

Bianco dei Colli di Luni – Cantine Bosoni

Pinot Nero “Terrazze” – Tenuta Mazzolino

Antipasto goloso del Pescatore

* **PRIMI**

Raviolini di branzino al ragù di scoglio

Risotto ai carciofi croccanti

* **SECONDI**

Dentici Reali di Punta Mesco in cartoccio alla Ligure

Patate saporite

Salsa di olive, pinoli e pomodorini

* **DOLCI**

Ananas caramellato con fragole, gelato e salsa all'arancia

* La Torta Nuziale

Spumanti:

Prosecco di Valdobbiadene

Moscato d'Asti

* La Tazzina di Moka

Selezione di Distillati