

LE CENE A 4 MANI DI AROMATICA

femme
RISTORANTE

Sabato 28 aprile - ore 20 - Gaetano "Tano" Simonato* & Roberto Rollino

"Menù Extravergine"

Fonduta di prescinseua, carciofi alla brace e gamberi di Oneglia marinati alle erbe

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc

Filetto di vitello rosa cotto a bassa temperatura, in maionese d'albume alle erbe, giardiniera semi-candita

Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc

Ravioli liquidi di mozzarella di bufala e olio evo Ligure in velluto di patata al pesto, crumble di olive taggiasche e caviale di salmone e Aperol.

Ormeasco di Pornassio Sciac-Trà

Maialino in lenta cottura, spinacini freschi all'extravergine e riduzione al rosmarino

Granaccia Riviera Ligure di Ponente Doc o Granaccia Colline Savonesi Igt

Cannolo croccante di cioccolato ripieno di mousse di basilico, pinoli sabbiati, gelato all'olio EVO e pinoli.

Passito Bianco

Domenica 29 aprile ore 20 - Jumpei Kuroda* & Roberto Rollino

"Menù Crostacei"

Frisceu alle erbe aromatiche con maionese all'aglio nuovo di Vessalico

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc

Gazpacho di fragole con gambero bianco del golfo e tartufi di mare

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc

Cappon magro con gamberi viola di Sanremo, triglie di scoglio e verdure di primavera

Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc

Cappelletti di scampi, liquirizia e limone e brodo a servire

Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc

Baccalà salato in casa, gambero di Oneglia, emulsione di gambero e asparagi viola

Ormeasco di Pornassio Doc

Sorbetto di fragola, crema di robiola, frutti di bosco e meringa all'aceto balsamico

Passito Rosso

Lunedì 30 aprile - ore 20 - Massimo Viglietti* & Roberto Rollino

"Menù Punk"

Pane, focacce e frittiture alla ligure

Uova di salmone, burro di arachidi, sedano e ceci croccanti

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc

Pesce del golfo marinato, tapenade di olive e cioccolato bianco

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc

Brandade, carciofi, panissa e acciughe

Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc

Morone in bouillabaisse con patate allo zafferano

Rossese di Dolceacqua Doc

Tagliolini al farro, burro, aceto "tosazu" e crunch di lievito

Rossese di Dolceacqua Doc

Dessert Pollock a quattro mani

Passito Bianco

Vini in abbinamento presentati dai produttori della rete di imprese "Vite in Riviera"

Prezzo di ogni singola cena: 75 euro, vini inclusi

Ristorante La Femme - Via C. Battisti 58 (zona Rovere-Poiolo) - San Bartolomeo al mare - Golfo Dianese
Prenotazione obbligatoria: 339.3811469 - info@ristorantelafemme.com