

# AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure



**“Percorsi di gusto,  
dal Friuli alla Liguria”**



**Chef ROBERTO FRANZIN E LO STAFF DEL GIRASOLE**

**DOMENICA 20 SETTEMBRE 2020 - ORE 20**

*Antipasta: Tajarin32 con gamberi di Oneglia e lime*

*La Rustica del Girasole con finocchio di mare  
e salmone affumicato al legno di melo*

*Riso Margherita Riserva Macino, vongole e limone*

*Tagliolino alla farina di vinaccia, burro e acciughe*

*Polpo alla griglia e ceci (l'altro gusto della pasta)*

*Tagliolino alla liquirizia, sorbetto al finocchio di mare  
e taggiasche caramellate*

**in abbinamento con** (servizio sommelier)

*Piganò Doc "Viticoltori Ingauni"*

*Bionda Winja Selezione "Birrificio Elissor"*

*Vermentino Doc "La Ginestraia"*

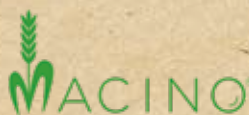
*Pigato Doc Arveglio "Poggio dei Gorleri"*

*Passito Doc di Granaccia "Feupi dei Massaretti"*

**euro 55 tutto incluso**

Ristorante Girasole · via Diano San Pietro 105, Diano Castello (presso centro Bowling)

Per prenotazioni: tel. 0183.407558 – 348.2472030



**AROMATICO**  
IL LIQUORE ALLE ERBE  
BY LIQUOMAR