

AROMATICA

profumi e sapori della Riviera Ligure



i prodotti DOP della Liguria, orgoglio e valore del territorio



ALBERGO/RISTORANTE
il Caminetto



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



ANDREA MASALA E ANDREA TAGLIABUE CON LA PARTECIPAZIONE DI ROBERTO FRANZIN

SABATO 19 SETTEMBRE 2020 - ORE 20

Amouse bouche dello chef

Seppia, zucchine trombette, latte di mandorla, riccio e menta

*Sgombro in olio cottura, giardiniera, maionese all'aglio di Vessalico,
crumble al rosmarino e barbabietola*

*Tagliolini "Macino" all'aglio nero, vongole, burro acido,
aria alle erbe dianesi e acqua di ostriche*

*Nasello, peperone quadrato di Carmagnola, prescinseua,
polvere di capperi e Basilico Genovese Dop*

*Cheesecake al timo, frolla all'olio Dop Riviera Ligure,
fico settembrino, limone e miele*

Vini in abbinamento (servizio sommelier)

Bolle Rosa "Viticoltori Ingauni"

Vermentino RLP BIO "Viticoltori Ingauni"

Pigato Cremen "Paolo Deperi"

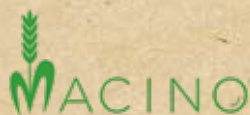
Granaccia "Il Cascin"

Moscato Golfo del Tigullio "Pino Gino"

euro 65 tutto incluso

focus gastronomico e formativo sul Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure e vini liguri DOP

Ristorante Il Caminetto · Via Olanda, 1 - Diano Marina
Per prenotazioni: tel. 0183.494700 - Cell. 346.4089875



AROMATICO
IL LIQUORE ALLE ERBE
BY LIQUOMAR