

LE IMPERDIBILI CENE A 4 MANI DI AROMATICA



Viale Torino, 10/12 - Diano Marina
tel. 0183.494322

con

Lorenzo Taramasco

Chef de Partie al
Ristorante "Del Cambio"
di Torino



"Dalla Liguria al Piemonte, che Cambio..."

Crudo di seppia e zucchina trombetta
Frisceu alle alghe marine con gazpacho di cozze
Panissa frita con battuta di fassona e capperi

Ravioli di brandacujun e olive taggiasche

Sorbetto fusion al limone, yuzu e salvia

Rollé di orata farcita con macedonia
di verdura su scrigno di pane

Focacciamisù

Vini in abbinamento (con servizio sommelier Fisar)

Duezerosette Metodo Classico Rosé Millesimato Tenuta Maffone 2015/60 mesi

Ormeasco di Pornassio Doc Tenuta Maffone 2020

Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc Montania Tenuta Maffone 2020

Moscato di Taggia Riviera Ligure di Ponente Doc (vendemmia tardiva)

euro 60 tutto incluso
(posti limitati, necessaria la prenotazione)

DOMENICA 12 SETTEMBRE 2021 - ORE 20.30



con la presenza dei prodotti DOP della Liguria, orgoglio e valore del territorio