

LE IMPERDIBILI CENE A 4 MANI DI AROMATICA



Via Diano S. Pietro, 105
Diano Castello
tel. 0183.407558
cell. 348.2472030

con
Renato Grasso
maestro chef che ha
cucinato per il Papa



con la partecipazione del Consorzio di tutela dell'Aglio di Vessalico  AgliodiVessalicoeVald'Arroschia

"I sapori della Valle Arroscia scendono al mare"

Patata alla brace con crema maionese di ajè

Verdure in salsa di machetto

Insalata della transumanza

Torta con erbe spontanee di montagna

Tagliatelle con il ragù di coniglio

Trofie di castagne alla crema bianca

Coniglio all'Ormeasco

Coniglio alla brace

Crema gelato al caffè

Namelaka cioccolato e zafferano

Vini in abbinamento (con servizio sommelier Fisar)

Bolle Rosa Viticoltori Ingauni 2020

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc Bio Viticoltori Ingauni 2020

Ormeasco di Pornassio Doc Viticoltori Ingauni 2020

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

euro 40 tutto incluso

(posti limitati, necessaria la prenotazione)

VENERDI 10 SETTEMBRE 2021 - ORE 20.30



FIORINI
PASTIFICIO
ARTIGIANALE



CARPIGIANI



raverabio
by rzero group



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