

# LE IMPERDIBILI CENE A 4 MANI DI AROMATICA

**Golosa Mente**  
tel. 0183.495351  
Via XX settembre, 34 - Diano Marina

con  
**Giuse Ricchebuono**  
Chef stellato del  
Vescovado di Noli

ristorante  
**Vescovado** 



## "Profumi, sapori e colori di Liguria"

Aperitivo di benvenuto con prodotti del Frantoio di Sant'Agata  
accompagnati da panfritto alle erbe aromatiche  
e panissa al cipollotto

"Capponada" con le acciughe ripiene di bietole e maggiorana,  
in panatura di gallette del marinaio

La cima... ma di coniglio con pinoli, olive taggiasche  
e timo con la nostra giardiniera

Riso, basilico, ricci di mare e prescinseua di mucca Cabanniba

Baccalà in confit, peperoni, nocciole misto Chiavarese e fichi

Cannolo scomposto con ricotta di pecora brigasca,  
olive taggiasche candite e fiori di nasturzio

**Vini in abbinamento** (con servizio sommelier Ais)

*Vermentino Doc Costa de Vigne di Alessandri 2020*

*Pigato Doc Marenè Az. Agricola Bio Vio 2020*

*Pigato Doc Cycnus Poggio dei Gorleri 2020*

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

**euro 80 tutto incluso**  
(posti limitati, necessaria la prenotazione)

**GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE 2021 - ORE 20.30**



**raverabio**  
by rzero group



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