

MENU' CERIMONIE - Le nostre proposte per il Vostro Giorno più Bello

**TUTTE LE INDICAZIONI RIPORTATE SOTTO SARANNO SOGGETTE A VARIAZIONI
NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI ALLA DATA DEL SERVIZIO
IN MATERIA DI CONTENIMENTO COVID-19**

Presso il nostro ristorante è possibile organizzare banchetti e cerimonie.

Il salone può accogliere fino a 160 posti e il dehor esterno può essere utilizzato per l'aperitivo di benvenuto. Da noi potrete trovare un'ampia scelta di piatti preparati con grandissima attenzione alla qualità delle materie prime, all'accostamento degli ingredienti, alla loro presentazione e abbinamento con i vini, per soddisfare anche i palati più esigenti così da comporre il menù che più Vi soddisfa.

Qui di seguito potete trovare delle proposte standard di Menu che possono essere variate e personalizzate su misura a Vostro gusto.

Per informazioni più dettagliate, non esitate a contattarci è gradito l'appuntamento per visitare la location. Siamo organizzati per la preparazione di piatti senza glutine, vegetariani e vegani.

Nell'ambito dei menù per cerimonie per i più piccoli possiamo proporVi

Menù Bimbo € 25,00 a persona compresa bibita

Trofiette di Recco al Pomodoro Fresco o Pesto
Milanese o filetto di orata con Patatine Fritte
Gelato Crema e Cioccolato

Proposta "Brezza Marina"

Aperitivo con Prosecco di Valdobbiadene d.o.c. o Analcolico alla frutta

Specialità dal forno a legna:

focaccia col formaggio, antica farinata di ceci, torte di verdure salate alla genovese

Coni di panissa e cuculli

* * *

Composizione di pesce alla Ligure

(cappon magro, il nostro pesce marinato e acciughe impanate fritte)

Ravioloni ripieni di seppie e zafferano su vellutata di ceci con bietoline croccanti

Foglie di ulivo al ragù bianco di coniglio

* * *

Filetto di branzino panato alle olive taggiasche e erbe aromatiche con fiocchi di purea al basilico

Costine di agnello con salsa al Rossese e capponatina di verdure

* * *

Cristalli di sorbetto ai fiori di sambuco

O Insalata di frutta e verdura allo sciroppo ligure di rose

* * *

Torta esclusa

COMPRESO coperto, servizio, ¼ vino ligure ns. selezione, caffè e acque minerali

€ 60,00 persona (**Torta esclusa con 1 secondo**)

€ 70,00 persona (**Torta esclusa con 2 secondi**)

Proposta "Zèfiro"

Aperitivo servito a buffet (eventualmente nel dehor esterno):

Analcolico alla mela e rosa

Spritz

Prosecco di Valdobbiadene e Vino ligure ns. selezione bianco e rosso

* * *

Fingher con (alcuni esempi possibili):

Crema di prescinseua con acciughe di Monterosso pomodorini e timo

Cappon magro

Insalata di polpo con emulsione al basilico

Piccola tartare di manzo con radicchio rosso e olive taggiasche al mortaio

Acciughe impanate fritte

Coni di panissa

* * *

Le nostre specialità dal forno a legna:

Antica farinata di ceci alla genovese

Focaccia col formaggio di Recco

Torte di verdura alla genovese

Focacce genovesi miste

Pranzo/Cena servito a tavola:

Due primi a scelta

(di seguito alcuni esempi, sono disponibili anche i primi della nostra carta):

Ravioloni caserecci di baccalà e olive su vellutata di pomodorini e salvia croccante

Taglierini di boragine con ragù d'orata, pinoli tostati e basilico

Quadrotti alle capesante e gamberi con bisque di crostacei

Risotto ai gamberi rossi e con stracciatella di bufala e crema di melanzane

Gnocchetti di boragine in crema di pinoli e maggiorana

Ravioli di castagne al pesto

Maccheroncini caserecci al ragù bianco di agnello

Ravioli di anatra e foie grass su vellutata di parmigiano

Uno/Due Secondi a Scelta

(di seguito alcuni esempi, sono disponibili anche i secondi della nostra carta):

Pescato del nostro mare alla ligure con patate, olive taggiasche e pinoli

Ricciola nostrana in crosta di pistacchi con zabaione al limone e verdure al vapore

Tentacolo di polpo arrosto su purea di patate con olive taggiasche disidratate e pomodorini confit

Cartoccio di ombrina nostrana in carta fata con frutti di mare

Calamaro ripieno alla genovese

Coniglio disossato ripieno alla ligure con patate al timo

Maialino da latte bardato al lardo con verza e senape in grani

Tagliata di manzo su trevisana, scaglie di mandorle e balsamico

* * *

Cristalli di sorbetto di frutta fresca

O Insalata di frutta e verdura allo sciroppo di rose

* * *

Torta esclusa

COMPRESO coperto, servizio, ¼ vino ligure ns. selezione, caffè e acque minerali

€ 80,00 a persona **(Torta esclusa con 1 secondo)**

€ 90,00 a persona **(Torta esclusa con 2 secondi)**