

I Menù delle Feste! Il Pranzo di Natale 2022

Ravioli fritti con salumi e funghi sott'olio nostrani per iniziare
Cùniggiu Magro cioè il Cappun Magro visto da noi della Campagna
Gnocchetti di castagna al pesto di mortaio, Prescinseua e verdure
Raviolini d'erbe e carne in brodo di cappone
Cima di Faraona ripiena alle erbe e castagne con la nostra frutta all'agro
Fritto alla Genovese
Gelato di ricotta dell'Aveto e ribes nero biologico
Dolce Natale
Caffè
Quattro Vini da noi selezionati in abbinamento
€ 90,00 a persona tutto compreso.

Il Cenone di S. Silvestro per salutare il 2023

Pan Martin e Pesto di mortaio
Cùniggiu Magro cioè il Cappun Magro visto da noi della Campagna
Pansoti con la salsa di noci
Picagge verdi di borragine con il sugo di funghi
Lattughe ripiene in Brodo
Magro di Porcello e Cotechino artigianale con lenticchie e ciliegie nostrane all'agro
Latte Brusco e Dolce fritto alla Genovese
Sorbetto di Ribes rosso biologico dell'Aveto
Il Dolce e il Brindisi per il Nuovo Anno con musica!
Caffè
Quattro Vini in abbinamento e Champagne per il brindisi...
€ 100,00 a persona tutto compreso.

Il Capodanno, pranzo del 1° gennaio 2023

Pan Martin e Pesto di mortaio
Cùniggiu Magro
cioè il Cappun Magro visto da noi della Campagna
Picagge di castagna con i funghi e le noci
Raviolini d'erbe e carne in brodo di cappone
Magro di Porcello e Cotechino artigianale con lenticchie e ciliegie nostrane all'agro
Dolce 2023 e Spumante
Caffè
Selezione dei Vini della Brinca in abbinamento
Prezzo € 70,00 a persona tutto compreso