

## I Menù delle Feste! Il Pranzo di Natale 2022 (Coperti esauriti)

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 (Coperti esauriti)

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