

I Menù delle Feste!

Il Pranzo di Natale 2023

Ravioli alla brace e fritti con la nostra pancetta arrosto
Cabannina sotto sale
Gasse di grano Saragolla coltivato in Liguria al pesto di mortaio
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
Il Sorbetto di frutta
Dolce Natale
Caffè
Quattro Vini da noi selezionati in abbinamento
€ 90,00 a persona tutto compreso.

Il Cenone di S. Silvestro per salutare il 2024

Polpette di Cabannina
Cùniggiu Magro cioè il Cappun Magro visto da noi della Campagna
Tortelli di zucca alla maniera della Catterina
Picagge di castagna al Pesto di mortaio, prescinseua e verdure
Lattughe ripiene in Brodo
Magro di Porcello e Cotechino artigianale con lenticchie e frutta nostrana all'agro
Latte Brusco e Dolce fritto alla Genovese
Il Sorbetto di frutta
Il Dolce e il Brindisi per il Nuovo Anno con musica!
Caffè
Quattro Vini in abbinamento e Metodo Classico Italiano per il brindisi...
€ 100,00 a persona tutto compreso.

Il Capodanno, pranzo del 1° gennaio 2024

Polpette di Cabannina
U Brandacujun
Gnocchetti di castagna al pesto di mortaio, Prescinseua e verdure
Raviolini d'erbe e carne in brodo di cappone
Magro di Porcello e Cotechino artigianale con lenticchie e frutta nostrana all'agro
Dolce 2024 e Spumante
Caffè
Selezione dei Vini della Brinca in abbinamento
Prezzo € 70,00 a persona tutto compreso