

GIOVEDÌ 4 MAGGIO 2017 ORE 20.30

# PESCIOLINO

## A Tavola con il Ruchè



Il Ristorante PEsciolino, assieme all'Associazione GoWine Genova hanno il piacere di accompagnarvi alla scoperta del Ruchè, vino straordinario prodotto nei territori di Castagnole Monferrato. Lo chef Mirco Cogo per l'occasione ha studiato un menù dedicato, che vi accompagnerà nella degustazione delle 18 etichette messe a disposizione dai produttori presenti alla rassegna.

### Antipasti

**C**ima di Coniglio con fave fresche, su salsa di prescinseua e verdure crude acidulate

**V**itel Tonné 52° con fagiolini e barba di frate

### Primi

**R**avioli del Plin al nero di seppia ripieni di stoccafisso mantecato serviti con salsa di pomodoro pinoli olive e timo

**R**isotto con piselli, pecorino e guancia di manzo brasata

### Secondo

**M**anzo all'olio con carciofi e patate fondant

### Dolce

**V**eli di ananas alla menta e gelato al cocco

**T**orta sbrisolona con gelato allo zabaione di Moscato

€ 35

È necessaria la Prenotazione:

Ristorante Pesciolino – Vico Domoculta 14, Genova

Contattaci: 0105532131 oppure scrivici [info@locandapesciolino.it](mailto:info@locandapesciolino.it)

