

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

Cima di Coniglio con fave fresche, su salsa di prescinseua e verdure crude acidulate

Vitel Tonné 52° con fagiolini e barba di frate

Primi

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

Risotto con piselli, pecorino e guancia di manzo brasata

Secondo

Manzo all'olio con carciofi e patate fondant

Dolce

Veli di ananas alla menta e gelato al cocco

Torta 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

