

Esempi di Menu EMOTIVATEVI!

Proposta

emotivatevi!
blue&green di Liguria

MENU blu

Tartara di palamita ai capperi
Carpaccio di ricciola agli agrumi con scorzette di limone
Soppressata di polpo su letto di patate pressate
Ravioli al sugo di potassolo e pinoli (o Risottino con le cicale di mare o Risottino al nero di seppia)
Pesce sciabola alla ligure con piccoli flan di patate e basilico
La Panera con canestrelli di Voltri
Lumassina dei Colli Savonesi – Andrea Centa
Rossese della Riviera di Ponente – Cascina Feipu dei Massaretti

Esempio MENU BLU

Tartara di palamita ai capperi
Carpaccio di rucola agli agrumi con scorzette di limone
Soppressata di polpo su letto di patate pressate
Ravioli al sugo di potassolo e pinoli
o Risottino con le cicale di mare
o Risottino al nero di seppia
Pesce sciabola alla ligure con piccoli flan di patate e basilico
La Panera con canestrelli di Voltri
Vini:
Lumassina dei Colli Savonesi
Rossese della Riviera di Ponente

Proposta

emotivatevi!
blue&green di Liguria

MENU green

Testaroli ai funghi della Val di Vara (o al pesto con basilico delle serre Sacco a Prà)
Spalletta di vitello della Coop San Pietro Vara su letto di panura alle erbe liguri
Tortino di zucchine in fiore
Castagnaccio di castagne della Val di Vara con ricotta della Coop Casearia Val di Vara miele e cacao
Vermentino del Tigullio – La Ricolla
Rosso dei Colli di Luni – Picedi Benettini

Esempio MENU GREEN

Testaroli ai funghi della Val di Vara (o al pesto con basilico delle serre di Prà)
Spalletta di vitello di San Pietro Vara su letto di panura alle erbe liguri
Tortino di zucchine in fiore
Castagnaccio di castagne e ricotta della Val di Vara, miele e cacao
Vini:
Vermentino del Tigullio
Rosso dei Colli di Luni

Per informazioni:

Capurro Ricevimenti, Genova, info@capurroricevimenti.it, tel 010 3773514, www.capurroricevimenti.it