



Menu degustazione
serviti per tutte le persone al tavolo

Memorie, profumi, colori della Liguria ...e il suo mare

*Un Menu per entrare nel percorso gustativo
delle creazioni dello Chef Giuseppe Ricchebuono*

120 euro

180 euro con abbinamento vini

*

La tradizione nelle "Tre Terre"

Stuzzichini di Benvenuto

Toast di Palamità, verdure in agrodolce e maionese di bottarga

Triglie e zucchette trombette

Pansotti di borragine, ricotta brigasca, mandorle e caffè

Il Coniglio farcito di erbe liguri, purea di patate quarantine

Il Dolce proposto dallo Chef

80 euro

110 euro con abbinamento vini

*

Il Menu per i piccoli

Gnocchetti con pomodoro o pesto – Filetto di pescato con crema di patate – Gelato

20 euro

*Se si desidera conoscere l'informativa relativa agli INGREDIENTI ALLERGENI
contenuti nei piatti, si prega di farne richiesta al nostro personale di sala.*

Il vino contiene solfiti, la birra contiene glutine.

ristorante
Vescovado



Chef Giuseppe Ricchebuono con Mirko Lacota
Cucina Naturale

Palamita in crosta di pane, verdure in agrodolce, maionese di bottarga

Sugarello leggermente affumicato, asparagi viola d'Albenga

Triglie di scoglio dei pescatori di Noli, zucchette trombette della Piana

Gamberi bianchi, prescinseua di Cabannina, fiori di bosco e nocciole "Misto Chiavari"

Fagottini di carciofi d'Albenga e gamberi bianchi

Gnocchetti di patate "Monnalisa", spunciacorrente e fave

Maltagliati di grano antico ligure, vongole e asparagi viola d'Albenga

Trenette della Valle Scrivia, cipollotto, bottarga e verbena

Il Cappon Magro, tra tradizione e attualità

Crostacei e novellame del Mar Ligure, fatti "croccare" nell'olio.

Il Pesce Bianco, salsa all'Ormeasco e carote cotte nel sale

Gli Orti e le nostre colline

Tartare di mucca Cabannina, carciofi d'Albenga e crema di capperi di Verezzi

"La Primavera" nella Piana in attesa dell'alpeggio

Le Lumache, "un ricordo di mia nonna"

Raviolini alle erbe spontanee e "tuccu" di Cabannina e la sua glassa

Pansotti di borraggine, ricotta brigasca, mandorle e caffè

Coniglio farcito alle erbe liguri, purea di patate quarantine

Il Capretto di "Rezzo", carciofi d'Albenga

Costata di mucca Cabannina e verdure della Piana