

Rassegna Gastronomica Ligure

dal 12 aprile al 2 maggio 2010



La cucina ligure risente, come è ovvio che sia, della sua terra. È pertanto cucina sia di mare che di terra, secondo il naturale connubio delle due anime che contraddistinguono il territorio ligure: il mare e l'entroterra. Per storia e radici si può dire che la cucina ligure sia la vera Cucina Mediterranea. In apparenza povera, perché fatta di alimenti oggi semplici e comuni, la cucina ligure è tuttavia nella storia ricca e piena dei fasti antichi, ma anche appunto di quella semplicità che è propria delle genti delle campagne, dei monti e di mare.

La Torta Pasqualina	CHF 19.50
Il Polpo tiepido con salsa al Rossese di Dolceacqua	CHF 23.00
Le Verdure ripiene e gratinate al forno	CHF 19.50
I Pansotti con ripieno di borragine e ricotta al sugo di noci	CHF 24.00
Le Trofie, i fagiolini verdi, le patate ed il pesto	CHF 22.50
L'Oratella al cartoccio, olive nere taggiasche e leggero pesto di basilico	CHF 37.00
Gi Involtini di pesce spada in guazzetto di pomodoro	CHF 38.00
Il Carré d'agnello di fattoria con i carciofi d'Albenga	CHF 39.00
La Cima di vitello alla genovese	CHF 33.00

CURIOSANDO QUA E LÀ.....

La tirchieria addebitata ai Liguri, non sembra essere confermata a tavola. Nel medioevo, infatti, i governanti ritennero persino necessario promulgare leggi che invitassero alla moderazione nei banchetti. Mare e aspra terra sono le due facce della tradizione gastronomica ligure dalle mille sfaccettature, intrisa di creatività e saggezza.