

**Menù del 01/10/2026**

**Giovedì**

**3 IPA**

**Euro 12:00**



**Tortino di patate e zucchine su coulis di pomodoro al basilico.**

**Ingredienti: Patate, pomodorino secco, timo, sale e pepe, basilico, pomodoro ramato, olive di taggia, zucchine.**



**Gocchi di patate alle olive di taggia con pomodorino basilico e ricotta salata.**

**Ingredienti: patate rosse, fecola, pecorino, farina00, uova, sale e pepe, olive di Taggia, ricotta salata, olio d'oliva, basilico.**



## **Fagottini di pollo farciti con funghi misti su insalata belga stufata al baçon**

(cosce di pollo, funghi misti, insalata belga, baçon, cipolla, vino bianco, prezzemolo).



## **Crem broulée**

Ingredienti:

- 1,250g.di panna fresca
- 250g. di latte
- 240g.di tuorli d'uova
- 260g. di zucchero semolato
- n.1 bacca di vaniglia

Procedimento,

Mettere il latte e la panna e la vaniglia a bollire, in una

bastardella mettere le uova lo zucchero e sbatterli, quando il latte e la panna sono pronti unire tutti gli altri ingredienti, metterli negli stampini e cucinare nel forno cottura al vapore a 85° per circa 35 minuti quando sono freddi si servono con zucchero di canna e fiammeggiato col cannello.