

Menu del 20/10/2026

Euro 15:00

5° Ipa



Cestini di frolla salata con dadolata di verdure.

Ingredienti: pasta frolla salata, zucchine, peperoni, melanzane bocconcino di mozzarella, olio e sale.



Bruschetta con avocado, pomodorino, e aceto balsamico.

Ingrediente: Avocado, limone, pomodorino, aceto balsamico, olio d'oliva sale e pepe, basilico, pane.



Linguine alla puttanesca di mare

Ingredienti: gallinella, pomodorino, olive di Taggia, capperi, aglio, prezzemolo, sale e pepe, fumetto di pesce, finocchietto selvatico, vino bianco, peroncino, concentrato di pomodoro, scalogno, filetti di acciuga.



Cefalo alla mediterranea in cartoccio.

Ingredienti: Cefalo, pomodorino, patate, olive, capperi, vino bianco, aglio, prezzemolo, sale e pepe (sarà lavorato in sala).

Mousse di banane



Ingredienti

- 160 gr banana senza buccia
- 40 gr burro
- 60 gr zucchero
- 40 gr succo di limone
- 4 gr colla di pesce
- 20 gr Rhum
- 300 gr panna montata

Procedimento

1. Cuocere la polpa di banane, burro e zucchero. Lasciar appassire alcuni minuti. Flambare con il rhum e aggiungere il succo di limone.

2. Versare le banane ancora calde nel frullatore con i fogli di colla di pesce messe a bagno precedentemente.
3. Mescolare il composto con la panna montata. Versare il composto in appositi pirottini o tazzine e abbattere per 10 minuti.
4. Decorare e servire