ALBENGA IN TAVOLA

PIATTI/ MENU' RISTORANTI

preparati con i 4 di Albenga (Carciofo, Asparago violetto, Zucchina Trombetta e Pomodoro cuore di bue) Erbe aromatiche, Fiori eduli e Prodotti De.Co.

DAL 4 APRILE AL 3 MAGGIO

"33 GIRI" (Tel. 339/1412593) Focaccia gourmet con stracchino, carciofi di Albenga, asparago violetto, zucchine trombette e pomodoro cuore di bue.

"DALLA PROF DOVE SI MANGIA" (Tel. 349/1585678) Insalata Beethoven: pomodoro cuore di bue, olive taggiasche in salamoia, feta greca, melanzane sott'olio, olio evo, origano; Schiacciata Calvino: pane, pomodoro cuore di bue, crema di olive, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana padano, olio evo e altre gustose specialità.

"TORRE PERNICE" (Tel. 0182/20042) Tortino di carciofi e biete con maggiorana e timo.

"LE ANFORE" (Tel. 0182/20042) Pizza VIP Mozzarella pomodoro, cuore di bue, zucchine, trombetta, asparago, violetto e carciofo; Tartare rucola, grana; Ravioli di borragine saltati con il carciofo; Insalatina di carciofo con scaglie di grana; Risotto all'asparago violetto; Trancio di spada alla livornese con cuore di bue; Contorno di zucchine trombetta saltata in padella.

"HOSTERIA SUTTA CA'" (Tel. 0182/53198) Pasta con sugo di Carciofi, Asparagi, Zucchine trombetta e Pomodori cuore di bue.

"FA FUMME" (Tel. 0182/630427) Focaccia Fior d'Albenga: valeriana, tartare di fassona, julienne di carciofo, trombetta, cuore di bue ed asparago violetto di Albenga, stracciatella, basilico e sale nero di Cipro; Pacchero al nero di seppia, pesto di Carciofi di Albenga con gamberi, trombetta di Albenga, burrata e pomodorini.

"NINO'S BRACERIE" (Tel.345/7436618) Insalatina di carciofi spinosi di Albenga e scaglie di grana; Tartare di Fassona con polvere di tuorlo d'uovo e insalatina di carciofi; Carciofo cotto a bassa temperatura, fonduta di taleggio, crumble all'aglio nero e riduzione di fondo bruno; Tagliata di Black Angus premium a seconda della disponibilità (Omugi/ Wagyu) con carciofi spadellati, pinoli e olive.

"TENUTA COLOMBERA" (Tel.377/5733715) Asparago alla brace, morchelle, gazpacho di mandorla e aceto di fiori di ciliegio.

“SUNNY FOOD” (Tel. 393/8051388) Uovo morbido, asparago violetto, caviale di muggine e spuma d’aglio.

“RISTORANTE BABETTE” (Tel. 339/5455306 – 0182/544556) Gamberi rosolati al timo, vellutata di trombette locali, gocce di burrata liquida, olio al basilico, crumble di focaccia Ligure dorata.

“IL POGGIO TRATTORIA” (Tel. 389/5516959) Flan di asparagi su coulis di cuore di bue e Lasagna con carciofi spinosi di Albenga e scamorza affumicata.

“ORTOSTERIA RENE'” (Tel. 335/7276148) Risotto con asparago violetto di Albenga.

“OSTERIA DEL TEMPO STRETTO” (Tel. 0182/571387 – 392/6221924) Spaghetti di seppie con insalatina di carciofi di Albenga, begonia e foglioline di timo.