

# I MESI FREDDI, TEMPO DI DEGUSTAZIONE

**1° Serata • Martedì 23 Gennaio**

## **“I classici Bolliti Misti”**

*Il brodo di muscolo con i Raviolini  
I Bolliti misti e le loro salse  
Budino diplomatico su zabajone di Vin Santo*

**2° Serata • Martedì 30 Gennaio**

## **“La Bagna Cauda al mare”**

*Brodo Apristomaco  
La Bagna Cauda che non vien da sola  
Torta alle Pere e Cioccolata con la sua Crema*

**3° Serata • Martedì 6 Febbraio**

## **“Vi coccoliamo alla Piemontese”**

*Il vitello Tonnato tradizionale e  
l'Insalata Capricciosa dell'antica ricetta Piemonte  
Polenta “Gialla” e Brasato di Fassona al “Nero”  
Bunet alla Piemontese*

**4° Serata • Martedì 20 Febbraio**

## **“Il nostro Mare”**

*Le Trofiette al ragu di Polpo e Carciofi  
Orata al forno in lamelle di patata accompagnata  
con il Tortino di Scorzonera  
Crema Mosè: Pasticcera su Amaretto di Sassello,  
Pera cotta nel Vino rosso e la Cioccolata fusa*

**5° Serata • Martedì 27 Febbraio**

## **“Alta Savoia a Celle”**

*Terrina “maison” di maiale della #mammafranca  
come faceva nonno Giulian e la sua gelatina al Porto  
La Tartiflette (patate, pancetta, cipolla,  
formaggio Reblochon” al forno con i suoi  
accompagnamenti di insalata e salumi  
Torta di mele come a “Châtel” e boule de glace*

**6° Serata • Martedì 5 Marzo**

## **“Mai a Letto”**

*Sformatino di Porri e la fonduta di Taleggio  
Carrè di Maiale al forno, farcito con Prugne e  
Salsiccia della macelleria Beppe, accompagnato  
dalla purea di Mele Renette e Prugne  
Zuppa Inglese, antica ricetta Artusi alle due Creme*

**7° Serata • Martedì 12 Marzo**

## **“Cuniggiu”**

*Minestrone tradizionale alla Genovese  
Coniglio alla Ligure con gli Stick di Polenta  
Pandolce alto del panificio Bruzzone con la  
Crema Chantilly della Monica*

**8° Serata • Martedì 19 Marzo**

## **“Come negli anni ‘80”**

*Pesce di Tonno (la sua mousse), il Gambero  
in salsa di Lattuga della Franca, involtini di  
Prosciutto cotto con l'Insalata Russa e la gelatina,  
Vol au Vent ai Funghi  
Tortellini “alla Papalina” con Panna Prosciutto e  
Piselli più spolverata di Parmigiano  
Tiramisù al Mascarpone*

**9° Serata • Martedì 26 Marzo**

## **“Brezza di Mare”**

*Mezze penne rigate ai Frutti di Mare  
Branzino alle erbe aromatiche cotto al Forno,  
servito sulla Parmentier  
Rotolo alle fragole*

**10° Serata • Martedì 9 aprile**

## **“L'Entroterra Ligure”**

*Pansotti in salsa di Noci  
Tomaxelle e le Cipolline in Agrodolce  
Bianco Mangiare con la salsina di Fragole*

**11° Serata • Martedì 16 Aprile**

## **“Pesce con la B”**

*Brandacujun alla Ponentina  
Buridda di Seppie  
Budino alla Panna con la salsa di Frutti di Bosco*

**12° Serata • Martedì 23 Aprile**

## **“Orgoglio Ligure”**

*Totano ripieno alla Ligure  
Lasagne con il Pesto alla Cellasca  
Canestrelli “puroburro” delle Sorelle Giusto  
di Varazze con lo Zabajone Classico*

**La cena verrà servita alle 20:30, indispensabile la prenotazione!**

**Serviamo il vino, in abbinamento, per ogni portata.**

**Il costo è di 40€ (“Il nostro Mare”, “Brezza di Mare” e “Pesce con la B” 45€) a persona tutto incluso comprensivo di pane e coperto, vino in abbinamento, acqua e caffè.**

*Vi preghiamo di arrivare entro le 20.15, possibilmente non oltre le 20.30 per il rispetto degli altri commensali.*

*SegnateVi le serate che prenotate, Vi preghiamo di ricordarle. Gli Extra quali Superalcolici da Voi richiesti verranno conteggiati a parte.*

**INFO O PRENOTAZIONI: 019.991560 • 339.4438048 • ristorante@mosè@tiscali.it**