

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 • ristorantemose@tiscali.it