

60
1962 - 2022
ANNI

IL LUOGO

AIMO E NADIA

Menu

1972-1982

Ricotta ovina fresca calda con radicchietti

Moscardini in umido con verdure del nostro orto

Mousse di funghi porcini di Borgotaro alla nepitella

Zuppa etrusca con ortaggi di stagione, legumi,
farro della Garfagnana e fiori di finocchio selvatico

Risotto 'mari e monti' con gamberi 'viola' di Sanremo

Gnocchi verdi di rucola campana con ragù di insalate

Entrecôte di vitello sanato piemontese cotta al giusto rosa
in finissima crosta di pane

Il carrello dei formaggi

Perle di melone Cantalupo con sorbetto al moscato di Saracco
e mentuccia fresca

60
1962 - 2022
ANNI

IL LUOGO

AIMO E NADIA

Menu

1972-1982

Hot fresh ricotta cheese with chicory

Stew baby octopus from Ligurian Sea with vegetables of our garden

Mousse of porcini mushrooms from Borgotaro with 'nepitella'

Etrurian soup with vegetables of season, legumes, herbs, whole Tuscan wheat
and wild fennel flowers

Risotto 'mari e monti' with 'purple' shrimps from Sanremo

Green gnocchi of Campania rocket with salad ragout

Entrecôte of Piemontese young beef cooked pink in breadcrumb crust

Selection of Italian cheeses

Cantalupo melon pearls with Moscato by Saracco and fresh mint