

## ***Il Menu degustazione all'olio nuovo di oliva taggiasca***

*Per iniziare ...*

*Focaccina integrale al rosmarino  
ed olio nuovo dell'Az. Ag. Bio Vio Albenga (SV)*



*Cappesante scottate su crema di lattuga  
carciofi d'Albenga e prescinseua  
ed olio nuovo del frantoio Castellan Dolceacqua (IM)*



*Tagliolini di grano arso ai tre pomodorini  
salsa al basilico e rossetti scottati, conditi  
con olio nuovo del frantoio S.Agata d'Oneglia (IM)*



*Baccalà in olio cottura , zuppetta di fagioli di Pigna  
e olio nuovo del frantoio Dinoabbo Lucinasco (IM)*



*Mousse di ricotta di pecora ,gelato al basilico, pietre di cioccolato  
ed olio nuovo Az. Ag. Laura Aschero Pontedassio (IM)*



***Euro 55,00 bevande escluse***

## ***Il Menu degustazione all'olio nuovo di oliva taggiasca***

*Per iniziare ...*

*Focaccina integrale al rosmarino  
ed olio nuovo dell'Az. Ag. Bio Vio Albenga (SV)*



*Cappesante scottate su crema di lattuga  
carciofi d'Albenga e prescinseua  
ed olio nuovo del frantoio Castellan Dolceacqua (IM)*



*Tagliolini di grano arso ai tre pomodorini  
salsa al basilico e rossetti scottati, conditi  
con olio nuovo del frantoio S.Agata d'Oneglia (IM)*



*Baccalà in olio cottura , zuppetta di fagioli di Pigna  
e olio nuovo del frantoio Dinoabbo Lucinasco (IM)*



*Mousse di ricotta di pecora ,gelato al basilico, pietre di cioccolato  
ed olio nuovo Az. Ag. Laura Aschero Pontedassio (IM)*



***Euro 55,00 bevande escluse***