



GUSTI DEL BOSCO – ricordi di un cuoco

“Dammi la mano, apri i tuoi sensi, entriamo nel bosco. Guarda quante erbe spontanee sul sentiero, senti come pizzicano”

Crocchetta
di prebuggiùn e rafano

“Sai, l'antica caccia rispettosa porta in dono carni delicate, complete del loro nutrimento”

Sandwich di battuta
di capriolo, nocciole
e levistico

“Assaggia: questo è un brodo di bosco fatto con i frutti più simbolici e succulenti”

Zuppa di funghi, castagne
e frollino al parmigiano

“Addentriamoci ancora un po' fino al cuore selvaggio, certo, ci vuole coraggio”

Tortello al cacao ripieno
di brasato al cinghiale

“Celebriamo “regalmente” il bosco; al fascino di questa ricetta nessun cuoco è immune”

Lepre alla royale

“Sulla strada del ritorno, respira prima di tornare nel mondo”

Alloro e limone

“Ti è piaciuta questa gita?
Ogni strato – da fondo a cima
– ha un significato”

Mascarpone alle spezie
del bosco, crumble al cacao,
frutti rossi, meringa alle erbe

Good to know

Si parla spesso della nostre meravigliose coste, ma la Liguria è la regione italiana con più boschi: su una superficie totale di 540 mila ettari, il bosco ne ricopre 397mila, cioè il 73%, contro il 36% della media nazionale. Il menu è pensato con amore per valorizzare questo nostro patrimonio.