

Insegna/nome del locale	Indirizzo
La cantina clandestina	Salita Pallavicini, 25R, 16123 Genova GE
Gelateria Chicco	Via Guglielmo Oberdan, 120 r, 16167 Genova GE
Trattoria alle due Torri	Salita del Prione, 53, 16123 Genova GE
27Sapori Cucina e Vino	Via Granello, 27, 16121 Genova GE
GELATINA	Via Garibaldi 20 R Genova
BELLA BU BISTROT	Vico inferiore del ferro 9/11 Genova
Otium	Via Giovanni Torti 230/232R Genova
ZEFFIRINO - Gastronomia dal 1939 srl	Via XX Settembre 20 Genova Ge
OSTERIA DEL BAI SRL	Via Quarto 12 Genova GE
Les rouges srl	Piazza Campetto 8A Genova GE

Bar La Terrasse	Hotel Helios Via A. Gramsci, 6 16038 Santa Margherita Ligure
Biggie snc	Vico delle Erbe 9 R Genova GE

Descrizione sintetica del menù a tema floreale (per i Ristoranti) o del cocktail/gelato a tema floreale (per i Bar Gelaterie)

Fiori di zuccina farciti con gamberi e verdure croccanti  
Taglierini di boraggine al ragù di cortile  
Trancio di pescato in guazzetto di pomodoro giallo ed olive taggiasche  
Panna cotta alla rosa

Gelato al bociolo di rosa variegato con poche alle fragole

Spritz alla sambuca e spritz alla violetta

Fiori di zucchine ripieni di di Brandacujun fritti, su crema di Prescinseua €12  
Gnocchi di patate viola Fatti a Mano con vellutata di Carciofi e Gamberi scottati €15  
Pescato del giorno agli Agrumi con Zest di limone e arancia e fiori eduli €22  
Millefoglie con cema Chantilly ai Fiori D'arancio €7

Gelato con infusione di lavanda. gruè di cacao e miele - Gelato con acqua di fiori d'arancio amaro (presidio Slow food) e pistilli di zafferano

Flower power cocktail

Nome Cocktail: Ibiscus Fatto da un estratto di fiori di ibisco, succo di limone, albumina, Sciroppo di zucchero vodka e soda al pompelmo

Menu Degustazione "Fioriture di Primavera"

Un percorso delicato e profumato, ispirato ai fiori eduli, alle erbe aromatiche e ai sapori freschi della stagione.

\*Insalata di Primavera ai Fiori di Tarassaco e Semi di Girasole

\*Risotto al Tè Nero con Fiori Eduli e Gambero di Santa Margherita

\*Branzino in Salsa Verblank Profumata alla Menta

\*Semifreddo alla Vaniglia con Crema Inglese alla Camomilla e Fiori Eduli

Antipasto: Sashimi di pescato, brodetto di verza, finocchio e fiori di borragine 20€

Primo: Cappellaccio di pesce fatto a mano, ristretto di scoglio e fiori di aglio orsino 22€

Secondo: Capasanta, aglio nero di Vessalico, acciuga, broccolo e fiori gialli di ranuncolo 26€

Dolce: Crumble di maggiorana, curd al limone e gelato di vaniglia 8€

Cocktail: Margarita all'agave di Sicilia con fiori di borragine 14€

Tutti i cocktails in carta saranno a base floreale

Ernesto e Teresa: Genziana, rum, Aurum, limone

Lo cura: camomilla cordiale, tequila, whisky, zenzero

Cooler: hibiscus, gin, ginger ale

A mi me gusta: rose, brandy, liquore di arancia

La Rosa de Zena

Il Cocktail vuole omaggiare “La Rosa di Genova” di Colore Bianco e Rosso e richiamare i profumi Liguri con il Timo.

Tecnica: Shake and Double Strain

Bicchiere: Coppetta Cocktail

Ingredienti:

40 ml Vodka

20 ml Succo di Lime Fresco

10 ml Sciroppo di Rosa

10 ml Nettare Iovem

1 Ramoscello di Timo Fresco

Garnish: Timo Fresco

La ROSA SUPERBA, un cocktail preparato per esaltare il profumo e il gusto delicato delle rose della Vallescrivie, con vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero e estratto di rose con un top di soda