

Insegna/nome del locale	Indirizzo	Descrizione sintetica del menù a tema floreale (per i Ristoranti) o del cocktail/gelato a tema floreale (per i Bar Gelaterie)
La cantina clandestina	Salita Pallavicini, 25R, 16123 Genova GE	Fiori di zuccina farciti con gamberi e verdure croccanti Taglierini di borragine al ragù di cortile Trancio di pescato in guazzetto di pomodoro giallo ed olive taggiasche Panna cotta alla rosa
Gelateria Chicco	Via Guglielmo Oberdan, 120 r, 16167 Genova GE	Gelato al bociolo di rosa variegato con poche alle fragole
Trattoria alle due Torri	Salita del Prione, 53, 16123 Genova GE	Spritz alla sambuca e spritz alla violetta
27Sapori Cucina e Vino	Via Granello, 27, 16121 Genova GE	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
GELATINA	Via Garibaldi 20 R Genova	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
BELLA BU BISTROT	Vico inferiore del ferro 9/11 Genova	Flower power cocktail
Otium	Via Giovanni Torti 230/232R Genova	Nome Cocktail: Ibisus Fatto da un estratto di fiori di ibisco,succo di limone, albumina,Sciroppo di zucchero vodka e soda al pompelmo
ZEFFIRINO - Gastronomia dal 1939 srl	Via XX Settembre 20 Genova Ge	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
OSTERIA DEL BAI SRL	Via Quarto 12 Genova GE	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€
Les rouges srl	Piazza Campetto 8A Genova GE	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
Bar La Terrasse	Hotel Helios Via A. Gramsci, 6 16038 Santa Margherita Ligure	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 lovem 1 Ramoscello di Timo Fresco Garnish: Timo Fresco
Biggie snc	Vico delle Erbe 9 R Genova GE	La ROSA SUPERBA, un cocktail preparato per esaltare il profumo e il gusto delicato delle rose della Vallescrivina, con vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero e estratto di rose con un top di soda
RISTORANTE TIGLE'	Lungomare Lombardo 21 – 16145 – Genova	Burrata di mare con fiori eduli , Paccheri al sugo di mare e riduzione di ibisco , filetto di cernia con spuma di patate e zafferano .