



LOCANDA "LE MACINE DEL CONFLUENTE"
Località OXENTINA snc. , 18010 BADALUCCO (IM)
Tel. / Fax 0184 407018 Cell. 3388310882
www.lemacinedelconfluente.com info@macine.eu

*La Locanda Le Macine del Confluente
e lo Chef Giancarlo Borgo*

Tutti i Venerdì sera di Giugno

Presentano

A Cena con Le Eccellenze Del Territorio e Presidi Slow Food

*Asparago Violetto d'Albenga (Presidio Slow Food)
Toma Brigasca (Presidio Slow Food
Fagioli Bianchi di Badalucco (Presidio Slow Food)
Oliva Taggiasche ed Olio EVO DOP Riviera Ligure (Eccellenza del Territorio)
Carciofo di Perinaldo (Presidio Slow Food)
Chinotto di Savona (Presidio Slow Food)
Pane di Triora (Eccellenza del Territorio)*

Antipasto

Declinazione dell'Asparago Viola di Albenga cotto a Bassa Temperatura e accompagnato da Uovo in Camicia al Basilico dell'Orto

Carciofo di Perinaldo caramellato accompagnato da gelato maison all'Olio extravergine di Oliva

I Primi Piatti

Gnocchi di patate di Badalucco su letto di Trombette Locali, Pomodorini, Gocce di Toma Brigasca.

Risotto Carnaroli su leggera Crema di Fagioli di Badalucco e Scorzette di Chinotto di Savona accompagnato da Pan Grattato tostato ed Olive Disidratate

Secondo Piatto

*Il Baccalà nelle sue tre Varianti:
Con Fagioli Bianchi di Badalucco, Carciofi di Perinaldo e Asparagi Violetti
Oppure
Tagliata di Angus Argentino con Carciofi Saltati in padella*

Dessert

*Semifreddo al Distillato di Chinotto di Savona
Caffè*

Euro 34,00 Bevande Escluse
Trattandosi di un Menu realizzato con prodotti di nicchia e non di larga distribuzione potrebbe subire qualche piccola variazione dovuta alla reperibilità delle "Eccellenze" stesse.

Il Sommelier consiglia di accompagnare le portate con un buon vino del territorio come Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Roccese di Airole.
Buon appetito.