

Le cene della Gastronomia



giovedì 01 Luglio
ore 20.30

IL CAPANNO

cena ispirata al BRANO
"SOTTO QUESTO SOLE"

FRANCESCO BACCINI & LADRI DI BICICLETTE - ESTATE 1990

menù

focaccia ai semi di papavero
fiore di zucca ripieno
battuta di fassona
con salsa allo stracchino e limone
piccola parmigiana di melanzane
Taglierini al basilico
con ragù di gallinella e olive taggiasche
calamaro ripieno e fagiolini
Torta Paris-Brest

- La cantina -

cantina sancio - spotorno -

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
EXPERIENCE POINT
P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure
tel. 019 62931550 - 019 62931348

DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Via Cappelletta 23 - Ranzi - Pietra Ligure
tel. 019 625198



scarica la Playlist
"Gastronomia
Summer Food"

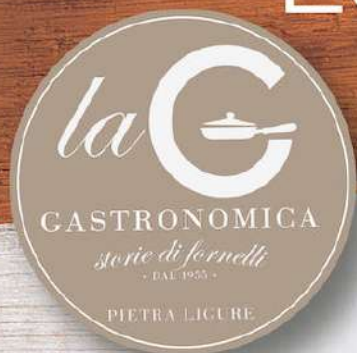


DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio



Le cene della Gastronomia



giovedì 08 Luglio
ore 20.30

Da MAX

cena ispirata al BRANO
"LA MIA BANDA SUONA IL ROCK"

IVANO FOSSATI - ESTATE 1979

menù

TONNO DI CONIGLIO
ravioli neri di pesce,
pinoli e profumo di basilico
acciughe con battuto di basilico piccante
sangria a KM zero

- La cantina -

az. agr. Innocenzo Turco - Quiliano -

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
EXPERIENCE POINT
P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure;
tel. 019 62931550 - 019 62931348

DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Via Don G. Bado, 45 - Pietra Ligure
tel. 019 626448

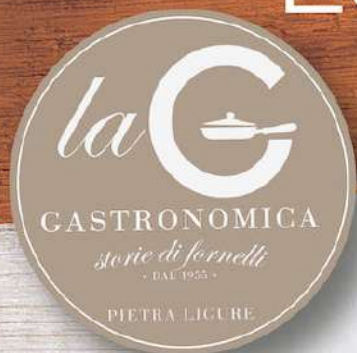


DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ* SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio



Le cene della Gastronomia



giovedì 15 Luglio
ore 20.30

TRATTORIA DEI CARUGGI

cena ispirata al BRANO

“SAPORE DI SALE”

GINO PAOLI - ESTATE 1964

menù

cundigiun

accioghe marinate

pescato del giorno

in crosta di sale

“COCCOBELLO”

dolce estivo a sorpresa

- La Cantina -

az. agr. Claudio Vio - Vendone -

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE

P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure

EXPERIENCE POINT

P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure,

tel. 019 62931550 - 019 62931348

DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE

Via Ugo Foscolo, 73 - Pietra Ligure

tel. 019 616350



scarica la Playlist
“Gastronomia
Summer Food”



Pietra
forever!
LIGURIA
MEDITERRANEO



DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ* SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio

Le cene della Gastronomia



giovedì 22 Luglio
ore 20.30

BELUGA

cena ispirata al BRANO

“CRÊUZA DE MÄ”

FABRIZIO DE ANDRÈ - ESTATE 1984

menù

frittura di “pigneu”
(pescetti freschi Locali)

MANDILLI AL TOCCO di PESTO
(Lasagne tradizionali genovesi)

Lazzarene al tocco di nocciole e funghi
(Lasagnette tradizionali di vendone)

torta sacripantina

- La cantina -

La vecchia cantina - Salea d'Albenga -

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
EXPERIENCE POINT
P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure
tel. 019 62931550 - 019 62931348

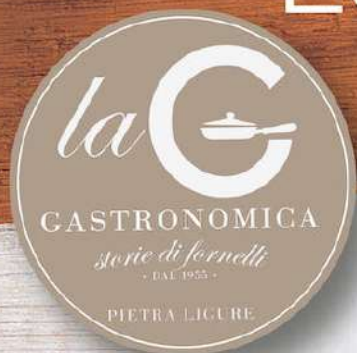
DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Via Don G. Bado, 95 - Pietra Ligure
tel. 019 610835

DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio



Le cene della Gastronomia



giovedì 05 AGOSTO
ore 20.30

LOCOSTERIA

cena ispirata al BRANO
"GENOVA PER NOI"

BRUNO LAUZI E PAOLO CONTE - ESTATE 1975

menù

acciughe al verde
con panissa frita

Buridda di pesce

pesche ripiene alla Ligure
con gelato allo zabaione

- La cantina -

andrea bruzzone vini - GENOVA BOLZANO

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
EXPERIENCE POINT
P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure
tel. 019 62931550 - 019 62931348

DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Piazza Martiri della Libertà, 24 - Pietra Ligure
tel. 019 626262



scarica la Playlist
"Gastronomia
Summer Food"



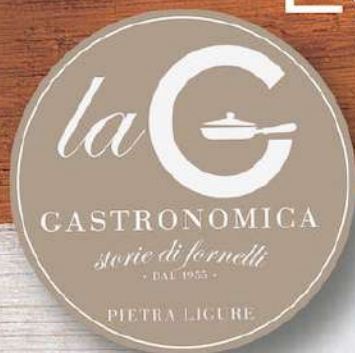
Pietra
forever!
LIGURIA
MEDITERRANEO



DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio

Le cene della Gastronomica



giovedì 12 agosto
ore 20.30

BOSIO dal 1945

cena ispirata al BRANO
"LE ACCIUGHE FANNO IL PALLONE"
FABRIZIO DE ANDRÈ E IVANO FOSSATI - 1996

menù

Battuto di tonno "Alalunga"
ai profumi Liguri e olio di Oliva taggiasca
Acciughe marinate su Lacrime di ricotta e pecorino
Acciughe in pallone
"pesci sorpresi" ripieni
Tortino di acciughe all'amo
Rete di tagliolini con tonno "alalunga",
acciughe, pomodorini e pane grattato aromatizzato
Acciughe e patate bio
pannacotta aromatizzata al timo
con gelato alle pesche e frutta

- La cantina -

az. agr. punta crena - varigotti -

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
EXPERIENCE POINT
P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure
tel. 019 62931550 - 019 62931348

DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Via San Sebastiano 73 - Bardino Nuovo (Tovo San Giacomo)
tel. 019 637227 - 019 2076289

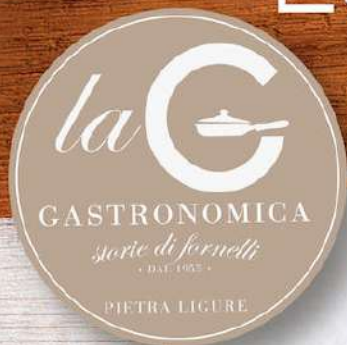


DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio



Le cene della Gastronomia



giovedì 26 agosto
ore 20.30

AL 17

cena ispirata al BRANO
"IL CIELO IN UNA STANZA"
GINO PAOLI - ESTATE 1960

menù

Tempura di aromatiche Liguri
RISOTTO AL Limone mantecato
alla prescinseua (cagliata fresca di Latte vaccino)
con tartare di gambero viola di Sanremo e pepe rosa
cuore di Baccalà con crema agiata di Vessalico
selezione di formaggi Liguri
con fichi neri e miele di Pietra LIGURE
semifreddo ai fichi

- La Cantina -

az. agr. amaccia

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
EXPERIENCE POINT
P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure
tel. 019 62931550 - 019 62931348

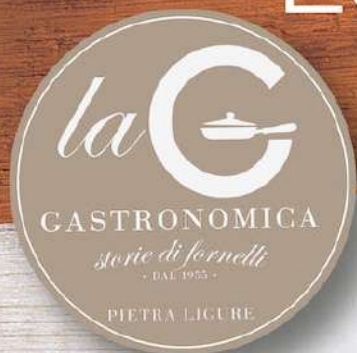
DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Via G. Matteotti, 17 - Pietra Ligure
tel. 019 625056



DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio

Le cene della Gastronomia



giovedì 02 SETTEMBRE
ore 20.30

Da Oride

cena ispirata al BRANO
"O Frigideiro"

BRUNO LAUZI - ESTATE 1962

menù

Misto di verdure alla scabeccia
acciughe in carpione
minestrone freddo

Budino alla pazza (pesce e verdure)

Trippe alla Gavotti

Biancomangiare

- La Cantina -

Cantine rocche del gatto - Salea d'Albenga

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
EXPERIENCE POINT
P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure
tel. 019 62931550 - 019 62931348

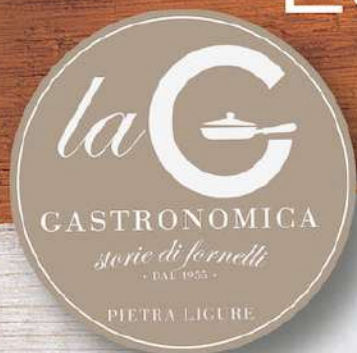
DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Via Ugo Foscolo, 41 - Pietra Ligure
tel. 339 310 4061



DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio

Le cene della Gastronomica



giovedì 09 SETTEMBRE
ore 20.30

AL CASTELLO

cena ispirata al BRANO

“ ‘A CIMMA”

FABRIZIO DE ANDRÈ - 1990

menù

frisceu di baccalà

Farinata, panissa, ripieni

cima genovese con bagnetto verde

Tagliolini fatti in casa

con sugo di Lumaca alla verezzina

Bunetto alla Ligure

- La cantina -

az. agr. La ginestraia - cervo

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
P.zza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
EXPERIENCE POINT
P.zza Vittorio Emanuele II - Pietra Ligure
tel. 019 62931550 - 019 62931348

DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Piazza Franchelli, 6 - Pietra Ligure
tel. 019 617084



scarica la Playlist
"Gastronomica
Summer Food"



DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDÌ SERA dieci tra RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA SCUOLA GENOVESE.

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio