

CENE DEGLI AUGURI



APERITIVO DI BENVENUTO NEL NEGOZIO "MANUELINA STORE"

Stecchi fritti nell'ostia

Paniccia frita

Croque madame

Crostini con brandade di stoccafisso al caviale d'olive

Bicchierini con muscoli su crema di patate al lime

Cannoli di pasta matta con prescinseua e pesto

Frittelle di rossetti

A TAVOLA

La focaccia col formaggio "Manuelina"

Un antipasto a scelta tra

Cubo di alici e verdure marinate

Salmone marinato con salsa gravlax

Dadolata di zucca al rosmarino con gambero al vapore  
e fiore di zucca ripieno ai crostacei

Insalata di cappone alla Stefani

Uno o due primi a scelta tra:

Linguine saracene al sugo di triglie

Taglierini alla brezza marina

Maccheroni di pasta fresca con gallinella, timo limone  
e olive taggiasche

Fettuccine nere al ragù di seppie

Strasse con calamaretti nostrani e carciofi

Risotto alla trevisana rossa con pescatrice e timo

Pansotti alla salsa di noci

Corzetti dei Fieschi con pinoli e maggiorana

Ravioli di zucca al sugo di carciofi

Delizia delle Langhe tartufata

Taglierini di Campofilone al ragù d'anatra

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Filetto di dentice in crosta di capperi di Pantelleria con crema di zucca

Uccelletto di pescatrice con carciofi

Bianco di orata al rossese di Dolceacqua con pomodori e olive taggiasche

Filetto di manzo alla Wellington con purè di sedano rapa

Sella di vitello tartufata purè di marroni

...o altri da concordare

Cocktail di agrumi ghiacciato

DESSERT A SCELTA TRA:

Semifreddo ai marroni con salsa di caki

Bavarese alle spezie con salsa al pepe di Szechuan

Tortino di castagne con chantilly al rhum

Aspic al mandarino con salsa al maracuja

Zuccotto agli agrumi ricoperto di cioccolato bianco  
al profumo di cardamomo

... o altri da concordare

Dolcezze natalizie con calice di Moscato d'Asti

Caffè e digestivi

Vini da selezionare dalla nostra cantina

Il prezzo della proposta è di

€. 45,00 a persona senza antipasto

€. 50,00 a persona con antipasto



IL RISTORANTE





APERIFESTA DI NATALE  
ALLA FOCACceria MANUELINA

Prosecco, vino, birra artigianale, analcolico con

DALLA FRIGGITRICE

Cuculli, paniccia, latte brusco e cartocci con funghi fritti

DALLA GRIGLIA

Arrosticini, cevapcici e tataki di tonno al sesamo

DALL'ANGOLO DEL SALUMAIO

Selezione di salumi con focaccine in crescente  
e crostini con salmone marinato

A SEGUIRE

Focaccia col formaggio, Focaccia pizzata , Farinata

Spiedini di frutta con cioccolato caldo  
Dolcezze natalizie con calice di Moscato

€. 20,00 bevande incluse

LA CENA DEGLI AUGURI  
ALLA FOCACceria MANUELINA

Aperitivo di benvenuto con

Cuculli, paniccia e farinata

Crostini con salmone marinato e civapcici

La Focaccia col formaggio "Manuelina"

UN PRIMO A SCELTA

Gnocchi di zucca al sugo di carciofi fritti

Ravioli genovesi al tocco

Trofie al pesto

UN SECONDO A SCELTA

Cosciotto di maiale glassato con salsa aurora e purè allo zafferano

Cima alla genovese con carciofi alla ponentina

Asado di vitello con patate al rosmarino

UN DESSERT A SCELTA

Bianco mangiare con salsa al cioccolato

Tortino di mele e uvetta con salsa al mou

Budino di cioccolato e prescinseua

Dolcezze natalizie con calice di Moscato

€. 30,00 con vino o birra artigianale





CENE DEGLI AUGURI

MANUELINA.IT

FESTE &  
RICEVIMENTI

## LA CENA O IL BUFFET DEGLI AUGURI

al Castello Canevaro, Villa Dufour o nelle splendide location di Genova: Acquario, Palazzo Ducale, Palazzo della Borsa, Palazzo del Principe

## CENE DEGLI AUGURI

### APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco, Cocktail di Natale, Aperol spritz, Cocktail analcolico alla frutta

I fritti

Stecchi fritti nell'ostia

Paniccia frita

Frittelle di rossetti

Gli stuzzichini tipici

Crostini con brandade di stoccafisso al caviale d'olive

Cannoli di pasta matta con prescinseua e pesto pralinati ai pinoli

Tartine con tartare di sugarello

I sapori stagionali

Pan speziato con lardo e miele

Piccoli bicchieri con insalata di cappone alla Stefani

Blinis al salmone marinato con salsa gravlax

L'angolo della Focaccia col formaggio Manuelina

### CENA A TAVOLA

#### UN PRIMO A SCELTA TRA:

Linguine saracene al sugo di triglie

Taglierini alla brezza marina

Maccheroni di pasta fresca con gallinella, timo limone e olive taggiasche

Fettuccine nere al ragù di seppie

Strasse con calamaretti nostrani e carciofi

Risotto alla trevisana rossa con pescatrice e timo

Pansotti alla salsa di noci

Corzetti dei Fieschi con pinoli e maggiorana

Ravioli di zucca al sugo di carciofi

Delizia delle Langhe tartufata

Taglierini di Campofilone al ragù d'anatra

#### UN SECONDO A SCELTA TRA:

Filetto di dentice in crosta di capperi di Pantelleria con crema di zucca

Uccelletto di pescatrice con carciofi

Bianco di orata al rossese di Dolceacqua con pomodori e olive taggiasche

Tacchinella ripiena con patate al rosmarino e carciofi alla ponentina

Sella di vitello tartufata purè di marroni

...o altri da concordare

#### DESSERT A SCELTA TRA:

Semifreddo ai marroni con salsa di caki

Bavarese alle spezie con salsa al pepe di Szechuan

Tortino di castagne con chantilly al rhum

Aspic al mandarino con salsa al maracuja

Zuccotto agli agrumi ricoperto di cioccolato bianco  
al profumo di cardamomo

... o altri da concordare

Dolcezze natalizie con calice di Moscato d'Asti

Caffè

Vini da selezionare dalla nostra cantina

Il prezzo da € 58,00 + Iva 10% a persona escluso affitto location