

# Serate gastronomiche a Serra Riccò

dal 3 maggio al 21 giugno 2008  
*Dedicate al corzetto della Val Polcevera*

Ricordando Giovanni Rebora – Professore  
13 luglio 1932 – 22 ottobre 2007  
*con la consulenza di Virgilio Pronzati*

## Menu e date

### Trattoria Marisa

Via Pernecco Superiore n.2 Pedemonte di Serra Riccò-Genova  
3 maggio - 21 giugno

Sabato sera 3 maggio	Sabato sera 21 giugno
<b>Aperitivo</b> con frisceu	<b>Aperitivo</b> Torta di riso Frittelle di baccalà
<b>Antipasto</b> Salame, mostardella Testa in cassetta di Orero Peperoni con acciughe al forno Lattughe ripiene in umido	<b>Antipasto</b> Culatello e salumi misti Carpaccio con grana Insalata russa della casa
<b>Primi</b> Minestrone della Marisa Corsetti polceveraschi al tocco	<b>Primi</b> Ravioli al tocco Fettuccine al sugo di funghi (bianco)
<b>Secondi</b> Ripieni misti Cima con insalata	<b>Secondi</b> Trippe con patate e fagiolane Gallina con salsa verde
<b>Dolci</b> Golosità della casa	<b>Dolci</b> Della casa
<b>Vino</b> Bianco Rimossi:Vermentino Rosso Dagradi:Bonarda o Barbera	<b>Vino</b> Bianco Rimossi:Vermentino Rosso Dagradi:Bonarda o Barbera
Acqua minerale	Acqua minerale
Caffè, Distillato	Caffè, Distillato
<b>Euro 30,00</b>	<b>Euro 30,00</b>

È gradita la prenotazione

# Trattoria Lavagetto

Via Pelissa 30 - Pedemonte di Serra Riccò- Genova  
11 Maggio – 8 Giugno

<b>Domenica 11 Maggio ore 13.00</b>	<b>Domenica 8 Giugno ore 13.00</b>
<b>Aperitivo</b> della casa alla frutta e vino bianco cuculi e panisette	<b>Aperitivo</b> della casa alla frutta e vino bianco cuculi e panisette
<b>Antipasto</b> Fave nostrane con salame di Orero e formaggio sardo fresco	<b>Antipasto</b> Torte genovesi
<b>Primi</b> Lasagne al pesto Ravioli al ragù	<b>Primi</b> Corsetti ai funghi Pansoti alla crema di noci
<b>Secondi</b> Cima alla genovese con insalata Fritto misto all'italiana	<b>Secondi</b> Vitello tonnato Arrosto con i funghi
<b>Dessert</b> della casa: panna cotta o tiramisù	<b>Dessert</b> della casa: panna cotta o tiramisù
<b>Vini</b> a scelta Bonarda ½ - Dolcetto ½ pro capite cantine Mazzarello	<b>Vini</b> a scelta Bonarda ½ - Dolcetto ½ pro capite cantine Mazzarello
Caffè, digestivo	Caffè, digestivo
<b>Euro 30,00</b>	<b>Euro 30,00</b>

È gradita la prenotazione

# Agriturismo al Castello

Via Chiesa Cassina n.22 Serra di Serra Riccò-Genova  
18 Maggio – 6 Giugno

<b>Domenica sera 18 maggio</b>	<b>Venerdì sera 6 giugno</b>
<b>Antipasti</b> Salumi locali Focaccia di Recco Polpettone	<b>Antipasti</b> Polpettone di zucchine Salumi Melanzane alla griglia
<b>Primi</b> Corsetti al sugo di carne genovese Lasagne al forno alla portofino	<b>Primi</b> Ravioli alla genovese Lasagne al pesto al forno
<b>Secondi</b> Coniglio alla ligure Cima	<b>Secondi</b> Zucchini ripieni Cima
<b>Dolci</b> Crostata di marmellata di pesche Biscotti della casa	<b>Dolci</b> Tiramisù
<b>Vini inclusi:</b> Bonarda, Barbera, Dolcetto Cortese	<b>Vini inclusi:</b> Bonarda, Barbera, Dolcetto Cortese
<b>Euro 25,00</b>	<b>Euro 25,00</b>

# Trattoria "O Chixou"

Via F.lli Canepa 122- Mainetto di Serra Riccò- Genova  
10 Maggio – 7 giugno

<b>Sabato sera 10 maggio</b>	<b>Sabato sera 7 giugno</b>
<b>Antipasto</b> Salumi e formaggi misti con fave fresche di Serra Riccò Focaccia di patate	<b>Antipasto</b> Ripieni alla genovese Misto di torte alle erbette
<b>Primo</b> Corsetti con sugo di mostardella Ceci in zimino ( a piacere ossette di maiale)	<b>Primo</b> Minestrone alla genovese Trofie al pesto con fave e patate
<b>Secondo</b> Coniglio alla ligure con patate al forno ○ Stoccafisso alla genovese	<b>Secondo</b> Trippe accomodate ○ Filetti di cernia alla crema di peperone
<b>Dessert</b> Crostatina di ciliegie	<b>Dessert</b> Tiramisù
Il tutto accompagnato da <b>vini D.O.C.</b> della Valpolcevera prodotti dalla Cantina "A.B." di A. Buzzone	Il tutto accompagnato da <b>vini D.O.C.</b> della Valpolcevera prodotti dalla Cantina "A.B." di A. Bruzzone
<b>Euro 30,00</b> bevande comprese	<b>Euro 30,00</b> bevande comprese

È gradita la prenotazione

# Trattoria Ghiglino

Piazza Chiesa di Valleregia n. 10- Valleregia di Serra Riccò- Genova  
7 maggio - 30 maggio

<b>Mercoledì sera 7 maggio</b>	<b>Venerdì sera 30 maggio</b>
<b>Aperitivo di benvenuto</b> Cuculi, panisette, frisceu con verdure	<b>Aperitivo di benvenuto</b> Frisceu di verdure, crostini di pane con mostardella e testa in cassetta
<b>Antipasto</b> Fave e salame di Orero con pecorino fresco Polpettone di fagiolini e patate Torta di bietole	<b>Antipasto</b> Frittelle di baccalà
<b>Primi</b> Corzetti conditi con sugo di coniglio Pansoti con salsa di noci ○ Trofie di castagne con panna e stracchino	<b>Primi</b> Corzetti polceveraschi conditi con salsa di pinoli Ravioli di stoccafisso conditi con pesto
<b>Secondi</b> Coniglio alla ligure in casseruola con patate cotte al forno o insalata mista Fritto misto all'italiana	<b>Secondi</b> Misto di: stoccafisso e bacilli, stoccafisso al verde e stoccafisso accomodato ○ Cima alla genovese con contorni di stagione
<b>Dolce</b> Canestrelli accompagnati con del vino dolce	<b>Dolce</b> Latte dolce fritto accompagnato con del vino dolce
Caffè, digestivo	Caffè, digestivo
<b>Euro 30,00</b> vini inclusi	<b>Euro 40,00</b> vini inclusi

# Ristorante “Le Soddisfazioni”

Via F.lli Canepa 40- Castagna di Serra Riccò-Genova

15 maggio – 12 giugno

<b>Giovedì sera 15 maggio</b>	<b>Giovedì sera 12 giugno</b>
<b>Antipasti</b> Insalatina tiepida di stoccafisso con carciofi d'Albenga e vinagrette La mini torta Pasqualina con uova di quaglia e prescienseua su culi di pomodoro Il ventaglio di cime della nostra tradizione su misticanza all'aceto nostrano	<b>Antipasti</b> Capon magro tiepido con verdure e salsa verde Filetto di coniglio in carpione di aceto e vino bianco Zemino di cicale e ceci
<b>Primo</b> Corzetti della Valpolcevera con filetto di coniglio in fricassea alla ligure e spinaci novelli	<b>Primo</b> Ravioli ripieni di buridda di stoccafisso con pomodori pachino e basilico
<b>Secondo</b> Tomaxelle alla genovese con maggiorana e pecorino al vermentino e purea di zucchine in fiore	<b>Secondo</b> Totani ripieni in umido con piselli novelli e panissa frita
<b>Dolce</b> Latte dolce al profumo di limone e cannella	<b>Dolce</b> Canestrelli con castagne e liquore al cioccolato
<b>Vini</b> Vermentino della riviera ligure di ponente Azienda punta crena Famiglia Ruffino Varigotti (SV)	<b>Vini</b> Pigato della riviera ligure di ponente Azienda punta crena Famiglia Ruffino Varigotti (SV)
Caffè Torrefazione Cellini	Caffè Torrefazione Cellini
<b>Euro 35,00</b> vino incluso	<b>Euro 35,00</b> vino incluso

## Ristorante “ Al mulino di fondo”

Via Pernecco Inferiore 24d – Pedemonte di Serra Riccò-Genova  
16 maggio – 13 giugno

<b>Venerdì sera 16 maggio</b>	<b>Venerdì sera 13 giugno</b>
<b>Antipasto</b> Mostardella, carciofi impanati, torte salate, cima	<b>Antipasto</b> Fave, formaggio, salame di Orero, ripieni alla ligure
<b>Primi</b> Corzetti al pesto Ravioli al ragù	<b>Primi</b> Corzetti al tocco Pansoti in salsa di noci
<b>Secondo</b> Stoccafisso accomodato	<b>Secondo</b> Trippa con fagiolane
<b>Contorno</b> Verdure grigliate	<b>Contorno</b> Patate al forno
<b>Dolce</b> Tiramisù della casa	<b>Dolce</b> Torta di mele calda con gelato
<b>Acqua minerale</b>	<b>Acqua minerale</b>
<b>Caffè</b>	<b>Caffè</b>
<b>Euro 20,00</b> vini esclusi	<b>Euro 20,00</b> vini esclusi

È gradita la prenotazione

## Ristorante “ Santi Garden”

Via Campo Poggio 3 Pedemonte di Serra Riccò-Genova

9 maggio – 14 giugno

<b>Venerdì sera 9 maggio</b>	<b>Sabato sera 14 giugno</b>
<b>Antipasto</b> Frisceu e torte salate tipiche	<b>Antipasto</b> Frisceu e torte salate tipiche
<b>Primo</b> Corsetti al tocco	<b>Primo</b> Corsetti alla polceverasca con sugo di pinoli Zimino di ceci/ bietole
<b>Secondo</b> Tommaselle Lumache in zimino	<b>Secondo</b> Pesce lucerna con piselli
<b>Dessert</b> Sacripantina	<b>Dessert</b> Latte dolce fritto
<b>Caffè</b>	<b>Caffè</b>
<b>Euro 30,00</b> vino e acqua esclusi	<b>Euro 28,00</b> vino e acqua esclusi

È gradita la prenotazione

# Bar "Coccodrink"

Via Antonio Medicina, 52r-Pedemonte di Serra Riccò-Genova  
8 maggio – 22 maggio

<b>Giovedì sera 8 maggio</b>	<b>Giovedì sera 22 maggio</b>
<b>Antipasto</b> Crostoni con acciughe di Voltri <i>Spumante brut metodo classico – Hiderburg</i>	<b>Antipasto</b> Misto alla genovese
<b>Primo</b> Trenette al pesto <i>Cerasuolo di Vittoria – Planeta - 2006</i>	<b>Primo</b> Corzetti alla Polceverasca al tocco
<b>Secondo</b> "Stocche" accomodato <i>Negro Amaro – Torre Vento - 2006</i>	<b>Secondo</b> Coniglio alla ligure
<b>Dolce</b> Crostata casalinga <i>Moscato di Trani – Torre Vento - 2006</i>	<b>Dolce</b> Canestrelli del forno Poirè
	<b>Vini</b> Azienda agricola Mariotto
<b>Euro 30.00</b>	<b>Euro 30.00</b>

È gradita la prenotazione