

Carte

Automne 2026



GUSTO E CUCINA

autentica golosità

La ligurie



Quand on pense “Ligurie”, on pense généralement, pesto, minestrone, pandolce ou encore focaccia ! Et pourtant, la cuisine ligure n’est pas aussi simple et elle rappelle résolument la cuisine du Sud de la France, généreuse et ensoleillée.

Bien qu’elle soit traditionnellement “de la terre”, elle s’est ouverte depuis quelques décennies à la cuisine “de la mer” tout en gardant son originalité et sa richesse gustative.

La gastronomie ligure est aussi complexe que variée et met un point d’honneur à ne rien gâcher : pain rassis, abats, petits poissons, etc. En effet, de nombreux plats familiaux sont élaborés avec les restes et même si aujourd’hui, ils sont modernisés avec l’ajout d’ingrédients plus nobles, la dichotomie richesse-pauvreté offre des résultats surprenants et toujours délicieux !

Les principales spécialités de la Ligurie

- **Légumes et herbes** : basilic génois, artichaut, blettes, bourrache, navet, chicorée sauvage, pomme de terre Quarantina prugnona, chou navone, courgette trompette
- **Céréales et légumineuses** : maïs, haricots blancs de Badalucco, de Pigna et de Conio
- **Fruits** : citron, orange, cèdre, chinotto, olives, olives Taggiasche, abricot, châtaigne
- **Fromages** : prescinsêua, bruzzo
- **Viande** : veau, poulet, lapin
- **Poissons** : anchois, moules, crevettes rouges, bar, thon



Menu

Chaque menu est à partager entre les différents convives.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km) ou en prestation de chef à domicile (voir détails des menus dans les pages suivantes)

Verde _____ *à partir de 32 €/personne*

Exclusivement végétarien

Entrée + Plat + Dessert

Di stagione _____ *à partir de 34 €/personne*

Menu de la saison

Entrée + Plat + Dessert

Molto buono _____ *à partir de 36€/personne*

Menu à la viande

Entrée + Plat + Dessert

Buonissimo _____ *à partir de 42 €/personne*

Menu au poisson ou viande plus noble

Entrée + Plat + Dessert



Menù Verde

32€/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

ou

42€/ personne en prestation Chef à domicile

(jusqu'à 16 personnes)

Entrée à partager*

Risotto di Stagione ou Pasta con pesto alla Genovese

Risotto de saison ou Pâtes au pesto alla Genovese fait maison

Plat à partager

Lasagne cremose di zucca e castagne

Lasagnes crémeuses aux courges et châtaignes

Dessert à partager

Sciumette genovesi

Iles flottantes génoises à la pistache

ou

Dessert au choix + 3€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA

autentica golosità

Menù Di stagione

34 €/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

ou

44 €/ personne en prestation Chef à domicile

(jusqu'à 16 personnes)

Entrée à partager

Pasta con pesto alla Genovese

Pâtes au pesto alla Genovese fait maison

Plat à partager

Pollo alla Ligure e fagioli bianchi cremosi

Poulet au lard fumé, olives taggiasche et romarin
accompagné d'haricots blanc crémeux

Dessert à partager

Sciumette genovesi

Iles flottantes génoises à la pistache

ou

Dessert au choix + 3€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Menù Molto buono

36€/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

ou

46€/ personne en prestation Chef à domicile

(jusqu'à 16 personnes)

Entrée à partager

Risotto di stagione o Pasta con pesto alla Genovese

Risotto de saison ou Pâtes au pesto alla Genovese fait maison

Plat à partager

Cima di pollo alla genovese e carote al parmigiano

Haut de cuisse de poulet à la génoise et carottes rôties au parmesan

Dessert à partager

Sciumette genovesi

Iles flottantes génoises à la pistache

ou

Dessert au choix + 3€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Menù Buonissimo

42€/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

ou

52€/ personne en prestation Chef à domicile

(jusqu'à 16 personnes)

Entrée à partager

Risotto di stagione o Pasta con pesto alla Genovese

Risotto de saison ou Pâtes au pesto alla Genovese fait maison

Plat à partager

Seppie in Zemino e patate al forno

Seiches aux légumes feuillus et pommes de terre au four

Dessert à partager

Sciumette genovesi

Iles flottantes génoises à la pistache

ou

Dessert au choix + 3€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Antipasti à partager

Les apéritifs dînatoires peuvent être commandés **à partir de deux personnes**. Ils sont réalisés en fonction des produits de saison et peuvent évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Plateau de fromages ————— **13,50 €/personne**
120 g de fromages italiens/personne
(Pour 4 personnes minimum)
Pain au levain maison : +0,40€/personne

Plateau de charcuteries ————— **16,50 €/personne**
120 g de charcuteries italiennes/personne
(Pour 4 personnes minimum)
Pain au levain maison : +0,40€/personne

Antipasti Verdi di stagione ————— **14,50 €/personne**
Végétarien
4 types d'antipasti salés végétariens à partager (environ une dizaine de pièces)

Antipasti di stagione ————— **17,50 €/personne**
4 types d'antipasti salés à partager
(environ une dizaine de pièces)

Antipasti verdi à l'unité ————— **3,75 €/unité**
Antipasti salés végétariens (unité = portion)

Antipasti à l'unité ————— **4,50 €/unité**
Antipasti salés (viande/poisson) (unité = portion)



Primi à partager

Les primi peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Barbagiuai ————— 9 €/personne

Ravioles frites à la courge (3 par personnes)

Pasta con pesto alla Genovese ————— 12€/personne

★ **Primo di stagione** Végétarien

Pâtes au pesto alla Genovese fait maison

Insalata autunnale ————— 13€/personne

Végétarien

Salade d'hiver aux oignons rouges rôtis, noisettes et sauce au vin rouge

Risotto di stagione ————— 15 €/personne

Végétarien

Risotto aux champignons de saison

Trippa al sugo ————— 16 €/personne

(minimum 4 personnes)

Tripes à la tomate accompagnées de pommes de terre cuites dans la sauce

Lasagne alla bolognese ————— 17 €/personne
o ai tre formaggi

Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages à ma façon



Secondi à partager

Les primi peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Lasagne cremose di zucca e castagne — 16,50 €/personne

Végétarien

Lasagnes crémeuses aux courges et châtaignes

Pollo alla Ligure e fagioli bianchi cremosi — 19 €/personne

★ *Secondo di stagione*

Poulet au lard fumé, olives taggiasche et romarin accompagné d'haricots blanc crémeux

Cima di pollo alla genovese e carote al parmigiano — 20 €/personne

Haut de cuisse de poulet à la génoise et carottes rôties au parmesan

Seppie in Zemino e patate al forno — 28 €/personne

Seiches aux légumes feuillus et pommes de terre au four



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Dolci à partager

Les dolci peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Crostata di stagione _____ **5 €/personne**

Tarte sablée fourrée aux fruits de saison ou au chocolat

Torta meringata al limone _____ **6 €/personne**

Tarte au citron meringuée

Riso al latte _____ **6 €/personne**

Riz au lait

Migliaccio napoletano _____ **8 €/personne**

★ ***Dolce di stagione***

Iles flottantes génoises à la pistache

Tiramisù _____ **8,50 €/personne**

Spécialité italienne au café par excellence !

Panna cotta e frutta fresca _____ **8,50 €/personne**

Panna cotta et fruits de saison

Nouveau Dolchezza al cioccolato _____ **7,50 €/personne**

Gâteau au chocolat de caractère entrecoupé d'une douceur au mascarpone

Cannoli siciliani _____ **9,50 €/personne**

(minimum 4 personnes)

Spécialité sicilienne à succès, incontournable et souvent... introuvable !

Mousse alla gianduja, olio d'oliva e fior di sale _____ **8,50 €/personne**

Mousse de gianduja, huile d'olive et fleur de sel

Babà napoletano _____ **8,50 €/personne**

(minimum 2 personnes)

Babà napolitain au rhum et écorces d'agrumes



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Liste des allergènes

<i>Focaccia alle olive</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Barbagiuai</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
<i>Frittata di cipolle</i>	Lait et produits à base de lait Œufs et produits à base d'œufs
<i>Taralli sugna e pepe</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Fruits à coques et produits à base de ces fruits
<i>Arancini</i>	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Mozzarella affumicata alla salvia</i>	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
<i>Pasta con pesto alla Genovese</i>	Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Lasagne alla bolognese</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céleri et produits à base de céleri
<i>Lasagne ai tre formaggi</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
<i>Risotto di stagione</i>	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
<i>Insalata autunnale</i>	Fruits à coques et produits à base de ces fruits Moutarde et produits à base de moutarde (Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l)
<i>Pollo alla Ligure e fagioli bianchi cremosi</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Fruits à coques et produits à base de ces fruits
<i>Lasagne cremose di zucca e castagne</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
<i>Cima di pollo alla genovese e carote al parmigiano</i>	Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
<i>Seppie in Zemino e patate al forno</i>	Céleri et produits à base de céleri Poissons et produits à base de poissons
<i>Sciumette genovesi</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Fruits à coques et produits à base de ces fruits Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Cannoli siciliani</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Fruits à coques et produits à base de ces fruits
<i>Crostata di stagione</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Torta meringata al limone</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Riso al latte</i>	Lait et produits à base de lait
<i>Tiramisù</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Panna cotta e frutta fresca</i>	Lait et produits à base de lait
<i>Mousse alla gianduja olio d'oliva e fior di sale</i>	Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait Œufs et produits à base d'œufs
<i>Babà napoletano</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

