



GUSTO E CUCINA

autentica golosità

CARTE AUTOMNE 2026 - REGION DE LA LIGURIE

Commande : Minimum 4 jours à l'avance | **Livraison :** Liaison froide / dès 50€ d'achat (0,95 €/km depuis Menucourt)
Chef à domicile : Prestation sur-mesure jusqu'à 16 personnes | Tous les menus sont conçus pour être partager entre convives.

MENÙ À PARTAGER

Verde VÉGÉ 32€/p	Di Stagione 34€/p	Molto Buono 36€/p	Buonissimo 42€/p
Chef à dom. : 42€/p	Chef à dom. : 44€/p	Chef à dom. : 46€/p	Chef à dom. : 52€/p
ENTRÉE Risotto di Stagione <i>ou</i> Pasta con pesto alla Genovese	ENTRÉE Pasta con pesto alla Genovese fait maison	ENTRÉE Risotto di stagione <i>ou</i> Pasta con pesto	ENTRÉE Risotto di stagione <i>ou</i> Pasta con pesto
PLAT Lasagne cremose di zucca e castagne	PLAT Pollo alla Ligure e fagioli bianchi cremosi	PLAT Cima di pollo alla genovese e carote al parmigiano	PLAT Seppie in Zemino e patate al forno
DESSERT Sciumette genovesi (<i>ou au choix +3€</i>)	DESSERT Sciumette genovesi (<i>ou au choix +3€</i>)	DESSERT Sciumette genovesi (<i>ou au choix +3€</i>)	DESSERT Sciumette genovesi (<i>ou au choix +3€</i>)

A LA CARTE

Antipasti	Dès 2 pers.	Secondi Piatti	Dès 2 pers.
Plateau de fromages Italiens 13,50 € /p 120g/pers (min. 4 pers) · Pain au levain : +0,40€/p		Lasagne cremose di zucca e castagne VÉGÉ 16,50 € /p Lasagnes crémeuses aux courges et châtaignes rôties	
Plateau de charcuteries Italiennes 16,50 € /p 120g/pers (min. 4 pers) · Pain au levain : +0,40€/p		Pollo alla Ligure e fagioli bianchi 19,00 € /p Poulet au lard fumé, olives taggiasche, romarin & haricots blancs crémeux	
Antipasti Verdi di Stagione VÉGÉ 14,50 € /p 4 variétés salées végétariennes (~12 pièces)		Cima di pollo alla genovese e carote 20,00 € /p Haut de cuisse de poulet jaune à la génoise génoise, carottes rôties au parmesan	
Antipasti di Stagione 17,50 € /p 4 variétés salées viande/poisson/légumes (~12 pcs)		Seppie in Zemino e patate al forno 28,00 € /p Seiches braisées aux légumes feuillus, pommes de terre au four	
Antipasto 3,75 à 4,50 € /u Végé : 3,75 € /portion · Non-végé : 4,50 € /portion			
Primi Piatti	Dès 2 pers.	Dolci	Dès 2 pers.
Barbagiui VÉGÉ 9,00 € /p Ravioles frites traditionnelles à la courge (3 unités /p)		Torta meringata al limone 6,00 € /p Tarte citron meringuée (min. 4 pers)	
Pasta con pesto alla Genovese VÉGÉ 12,00 € /p Pâtes au véritable pesto génois fait maison au basilic frais		Dolcezza al cioccolato NOUVEAU 7,50 € /p Gâteau au chocolat intense et doux au mascarpone	
Insalata Autunnale VÉGÉ 13,00 € /p Salade d'hiver, oignons rouges rôtis, noisettes, sauce vin rouge		Sciumette genovesi 🌟 Dessert de saison 8,50 € /p Îles flottantes génoises à la pistache	
Risotto di Stagione VÉGÉ 15,00 € /p Risotto crémeux aux champignons de saison		Tiramisù 8,50 € /p	
Trippa al Sugo 16,00 € /p Tripes à la tomate & pommes de terre mijotées (min. 4 pers)		Panna Cotta e frutta fresca 8,50 € /p Panna cotta au coulis de fruits frais	
Lasagne alla Bolognese <i>ou</i> Tre Formaggi 17,00 € /p Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages		Mousse alla gianduja, olio e fior di sale 8,50 € /p Mousse gianduja, huile d'olive vierge et fleur de sel	
		Babà napoletano 8,50 € /p Babà napolitain au rhum (min. 4 pers)	
		Cannoli siciliani 9,50 € /p Incontournable cannoli siciliens à la ricotta (min. 4 pers)	

* À partir de 8 personnes, il est possible d'associer un 2ème menu (min. 4 personnes). Le menu VERDE peut compléter à l'unité la commande pour les végétariens.

La Cuisine Ligurienne : Entre Terre et Mer

Quand on pense à la **Ligurie**, on évoque immédiatement le pesto au basilic génois, le minestrone, le pandolce ou la célèbre focaccia. Pourtant, cette gastronomie va bien plus loin : généreuse, ensoleillée et profondément authentique, elle rappelle la cuisine du Sud de la France. Traditionnellement ancrée dans la terre, elle s'est ouverte au fil du temps aux trésors de la mer tout en préservant son originalité. C'est une cuisine astucieuse et anti-gaspillage où les restes, le pain rassis, les abats et les petits poissons sont magnifiés avec des ingrédients nobles.



Légumes & herbes aromatiques

basilic génois, artichaut, blettes, bourrache, navet, chicorée sauvage, pomme de terre, chou navone, courgette trompette.



Céréales, légumineuse & fruits

Maïs, haricots blancs de Badalucco, de Pigna et de Conio, citron, orange, cèdre, chinotto, olives Taggiasche, abricot, châtaigne



Fromages, poissons et viandes

Prescinséua, bruzzo, veau, poulet, lapin, anchois, seiche, moules, crevettes, bar, thon

TABLEAU OFFICIEL DES ALLERGÈNES

SPÉCIALITÉ / PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS (RÈGLEMENTATION UE)
Focaccia alle olive	Céréales contenant du gluten
Barbagiuai	Gluten, Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
Frittata di cipolle	Lait et produits dérivés, Œufs
Taralli sugna e pepe	Gluten, Fruits à coque
Arancini	Gluten, Lait et produits dérivés
Mozzarella affumicata alla salvia	Lait et produits dérivés (y compris lactose)
Pasta con pesto alla Genovese	Gluten, Fruits à coque, Lait
Lasagne alla bolognese	Gluten, Œufs, Lait, Céleri
Lasagne ai tre formaggi	Gluten, Œufs, Lait
Risotto di stagione	Lait et produits dérivés
Insalata autunnale	Fruits à coque, Moutarde, Sulfites (>10 mg/kg)
Pollo alla Ligure e fagioli bianchi	Gluten, Fruits à coque
Lasagne cremose di zucca e castagne	Gluten, Œufs, Lait
Cima di pollo e carote al parmigiano	Fruits à coque, Lait
Seppie in Zemino e patate al forno	Poissons et produits à base de poisson, Céleri
Sciumette genovesi	Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque
Cannoli siciliani	Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque
Crostata di stagione / Torta limone	Gluten, Œufs, Lait
Riso al latte / Panna cotta	Lait et produits dérivés
Tiramisù / Babà napoletano	Gluten, Œufs, Lait
Mousse alla gianduia, olio & sale	Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque