GUSTO E CUCINA
autentica golosità

CARTE AUTOMNE 2026 - RÉGION 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 — 26,90€/p
Chef à dom. : 36,90€/p

ENTRÉE
Risotto di Stagione *ou* Pasta con pesto alla Genovese

PLAT
Lasagne cremose di zucca e castagne

DESSERT
Sciumette genovesi
(ou au choix +3€)

Di Stagione — 29,90€/p
Chef à dom. : 39,90€/p

ENTRÉE
Pasta con pesto alla Genovese fait maison

PLAT
Pollo alla Ligure e fagioli bianchi cremosi

DESSERT
Sciumette genovesi
(ou au choix +3€)

Molto Buono — 36,90€/p
Chef à dom. : 46,90€/p

ENTRÉE
Risotto di stagione *ou* Pasta con pesto

PLAT
Cima di pollo alla genovese e carote al parmigiano

DESSERT
Sciumette genovesi
(ou au choix +3€)

Buonissimo — 39,90€/p
Chef à dom. : 49,90€/p

ENTRÉE
Risotto di stagione *ou* Pasta con pesto

PLAT
Seppie in Zemino e patate al forno

DESSERT
Sciumette genovesi
(ou au choix +3€)

À LA CARTE

Antipasti
Dès 2 pers.

Plateau de fromages Italiens 120g/pers (min. 4 pers) • Pain au levain : +0,40€/p	13,50 € /p
Plateau de charcuteries Italiennes 120g/pers (min. 4 pers) • Pain au levain : +0,40€/p	16,50 € /p
Antipasti Verdi di Stagione VÉGÉ 4 variétés salées végétariennes (~12 pièces)	14,50 € /p
Antipasti di Stagione 4 variétés salées viande/poisson/légumes (~12 pcs)	17,50 € /p
Antipasto Végé : 3,75 € /portion • Non-végé : 4,50 €/portion	3,75 à 4,50 € /u

Primi Piatti
Dès 2 pers.

Barbagiuai VÉGÉ Ravioles frites traditionnelles à la courge (3 unités /p)	9,00 € /p
Pasta con pesto alla Genovese VÉGÉ Pâtes au véritable pesto génois fait maison au basilic frais	12,00 € /p
Insalata Autunnale VÉGÉ Salade d'hiver, oignons rouges rôtis, noisettes, sauce vin rouge	13,00 € /p
Risotto di Stagione VÉGÉ Risotto crémeux aux champignons de saison	15,00 € /p
Trippa al Sugo Tripes à la tomate & pommes de terre mijotées (min. 4 pers)	16,00 € /p
Lasagne alla Bolognese *ou* Tre Formaggi Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages	17,00 € /p

Secondi Piatti
Dès 2 pers.

Lasagne cremose di zucca e castagne VÉGÉ Lasagnes crémeuses aux courges et châtaignes rôties	16,50 € /p
Pollo alla Ligure e fagioli bianchi Poulet au lard fumé, olives taggiasche, romarin & haricots blancs crémeux	19,00 € /p
Cima di pollo alla genovese e carote Haut de cuisse de poulet jaune à la génoise génoise, carottes rôties au parmesan	20,00 € /p
Seppie in Zemino e patate al forno Seiches braisées aux légumes feuillus, pommes de terre au four	28,00 € /p

Dolci
Dès 2 pers.

Torta meringata al limone Tarte citron meringuée (min. 4 pers)	6,00 € /p
Dolcezza al cioccolato NOUVEAU Gâteau au chocolat intense et douceur au mascarpone	7,50 € /p
Sciumette genovesi Dessert de saison Îles flottantes génoises à la pistache	8,50 € /p
Tiramisù	8,50 € /p
Panna Cotta e frutta fresca Panna cotta au coulis de fruits frais	8,50 € /p
Mousse alla gianduja, olio e fior di sale Mousse gianduja, huile d'olive vierge et fleur de sel	8,50 € /p
Babà napoletano Babà napolitain au rhum (min. 4 pers)	8,50 € /p
Cannoli siciliani Incontournable cannoli siciliens à la ricotta (min. 4 pers)	9,50 € /p

* 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.

GUSTO E CUCINA
autentica golosità

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

TABLEAU OFFICIEL DES ALLERGÈNES

SPÉCIALITÉ / PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS (RÉGLEMENTATION 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 gianduja, olio & sale	Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque