

TOG^{IN}TOUR: LIGURIA

04.04 11.04 18.04 25.04

Ogni venerdì sera al TOG Bistrot trasformiamo la tua cena in un'esperienza unica, portandoti in viaggio attraverso le regioni d'Italia. Ogni mese esploreremo una nuova destinazione, proponendo un menù tematico che celebra i piatti tipici della tradizione regionale, rivisitati con il nostro tocco creativo.

Aprile è il mese perfetto per una gita fuori porta, e il TOG In Tour ti porta dritto in Liguria, tra profumi di erbe aromatiche e sapori autentici.

ENTRATE

Carpaccio di gamberi rossi di Santa Margherita Ligure
con crumble di focaccia e limone di Monterosso

Asparagi di Albenga, prescinsêua e tuorlo marinato

PRIMI

Trofie al pesto, patate e fagiolini

Pansotti di borraggine su crema di noci

SECONDI

Coniglio alla ligure con crema di peperoni arrosto

Carciofo violetto con spuma di topinambur e nocciole

DOLCE

La Sacripiantina

*Torta a base di pan di Spagna, farcita con crema al burro e crema al cacao e nocciole,
ricoperta di pezzetti di pan di Spagna e zucchero a velo*

LO CHEF CONSIGLIA

Albarola DOC Colli di Luni - *Lunae*

Portofino Bianchetta Genovese DOC "Ü Pastine" 2023 - *Bisson*

2 portate salate.....	35€
3 portate salate.....	45€

Menù degustazione:

4 portate salate scelte dallo chef + dolce	60€
--	-----