



GRAND HOTEL SAVOIA

• Via Arsenale di Terra, 5 • 010 27721



MELIA

• Via Corsica, 4 • 010 5315111



AC HOTEL

• Corso Europa, 1075 • 010 307 1180



HOTEL BRISTOL PALACE

• Via XX Settembre, 35 • 010 592541



Holiday Inn

HOLIDAY INN

• Via Milano, 47 • 010 253 4060



NH CENTRO

• Via Martin Piaggio, 11 • 010 83161



NHC MARINA

• Molo Ponte Calvi, 5 • 010 25391



STARHOTEL PRESIDENT

• Corte Lambruschini, 4 • 010 57271

www.tastehotelsgenova.it

fb.com/tastehotelsgenova



Liguria Gluten Free

8 appuntamenti dal 19 al 28 Aprile 2016

Il Martedì e il Giovedì, con menu a partire
da **€ 29,00** per persona

I migliori alberghi genovesi, in collaborazione con AIC e Regione Liguria nell'ambito del progetto GAIA, hanno ideato 8 appuntamenti culinari dedicati al Gluten Free, preparando deliziosi menu liguri pensati anche per chi predilige una cucina salutare

HOTEL SAVOIA / MELIA' GENOVA / AC HOTEL / HOTEL BRISTOL
HOLIDAY INN / NH CENTRO / NH MARINA / STARHOTEL PRESIDENT



NHC MARINA

Martedì 19 Aprile 2016

Menù a **39€** bevande escluse
tel: 010 25391

Carpaccio di Astice alla San Remasca con
verdure dell'orto croccanti,
olio alla menta
e pomodorini confit alla liquirizia

Damplin di riso Bio ripieni agli scampi
e zucchine trombetta locali,
vellutata di sedano rapa
e touille di caciottina della Val d'Aveto

Scaloppa di morone del Tigullio
scottato su spuma di novelle al timo,
cipollotto glassato al Pigato
e polvere di olive taggiasche

Semifreddo al basilico DOP,
cialda al miele di castagno,
coulis di frutti bosco
e scrosciata genovese



MELIA' GENOVA

Giovedì 21 Aprile 2016

Menù a **39€** bevande escluse
tel: 010 5315111

Tartar di manzo, uovo di quaglia
e salsa di basilico

Risotto al pesto di noci
su crema di prescinseua
e maggiorana

Stoccafisso a brandacujun
su crema di mais affumicato,
panissa e fiore di zucca croccante

La nostra sacripantina al bicchiere con
confettura di fragole



NH CENTRO

Martedì 19 Aprile 2016

Menù a **29€** bevande escluse
tel: 010 83161

Carciofo Romanesco aperto
con Gamberi di Santa Margherita,
crema di patata viola e riso soffiato

Trofietta al nero di Seppia
con arselle scorzette di zucchine
e Bottarga

Coda di rospo in brodetto di
zafferano e asparagi viola di Albenga

Bavarese al pistacchio di Bronte
e cioccolato biancograno saraceno



AC HOTEL

Giovedì 21 Aprile 2016

Menù a **29€** bevande escluse
tel: 010 307 1180

Insalatina di panissa con calamaretti
e cipolle rosse

Risotto mantecato
con Blu di Lavagè, con noci uvetta
e miele di castagno

Brasato di Cabannina
al Rossese di Dolceacqua

Semifreddo alla Panera con croccante



HOLIDAY INN

Martedì 26 Aprile 2016

Menù a **29€** bevande escluse
tel: 010 253 4060

Piccola caponata in cestino di grana

Risotto ai carciofi
con semi di papavero

Costine di agnello scottadito
con patate al rosmarino

Mousse cioccolato
con fragole tagliate, miele di castagno



STARHOTEL PRESIDENT

Giovedì 28 Aprile 2016

Menù a **29€** bevande escluse
tel: 010 57271

Timballino di Polpo alla Ligure
su disco di farina di ceci,
emulsione alle olive Taggiasche
e olio d.o.p Riviera Ligure
"Carte noire" Roi

Mandilli de Saea alla farina di riso
con Pesto leggero di Pra'

Bianco di orata
in crosta di farina di mais,
con pomodorini, patate,
olive taggiasche Roi e pinoli tostatati

Latte fritto
con marmellata di limoni di Portofino



GRAND HOTEL SAVOIA

Martedì 26 Aprile 2016

Menù a **39€** bevande escluse
tel: 010 27721

Calamaretto gentile
ripieno di patate quarantine,
maggiorana e olive taggiasche,
crema di zucchine del contadino

Linguine al pesto, patate, fagiolini
e chips di Parmigiano

Rombo scottato alle erbe,
millefoglie di ceci,
caviale di melanzane
e pomodoro confit

Bavaresina al basilico



HOTEL BRISTOL

Giovedì 28 Aprile 2016

Menù a **39€** bevande escluse
tel: 010 592541

Mousse di triglie rosse "in branda"
su cous cous di mais
e vellutata di patata viola

Riso carnaroli ai carciofi d'albenga
sfumato al pigato
e mantecato al san stè

Turbante di branzino del tigullio
alla ligure su pesto leggero
di basilico di prà

La torta della nonna in millefoglie
di grano saraceno