



LUOGO DI INCONTRO CON CUCINA

La Buvette nasce da lontano: da un'idea di cucina di eccellenza che la famiglia Cusin, un nome storico nella ristorazione italiana ha maturato nel tempo, oggi divenuta realtà grazie alla collaborazione con **Ivano Ricchebono**, chef di grandi capacità (una stella Michelin presso il ristorante The Cook di Arenzano) e volto noto nel mondo dell'alta cucina (Ivano è ospite fisso nella trasmissione "la prova del cuoco" di RAI 1). Da questo incontro nasce la cucina di **La Buvette**, dove i sapori della nostra Liguria si sposano con l'estro creativo di un grande chef, il tutto esaltato da materie prime di eccellenza e da vini di grande "blasone".

A voi il piacere di scoprirlo.

Fabio Cusin e Ivano Ricchebono

ANTIPASTI



polpo all'isolana con patate, olive taggiasche e pinoli	€ 12
vellutata di asparagi e menta, con prescinseua e gamberi	€ 13
insalata di pollo agli aromi, con rucola, sedano e scaglie di grana	€ 11

SECONDI



polipetti alla pignatta con crostini di pane	€ 16
filetto d'orata su crema di carciofi e zucchine	€ 18
tagliata di petto d'anatra con cipolline brasate in agrodolce	€ 17

PRIMI



tagliatelle all'uovo ai frutti di mare	€ 15
trofiette alle verdure dell'orto	€ 12
risotto mantecato allo zola con rosmarino e granelle di nocciola	€ 13

DOLCI



Mousse agli agrumi con scaglie di cioccolato fondente	€ 6
Bavarese alle pere e caramello	€ 6
macedonia di frutta fresca con gelato	€ 6

MENU DE LA BASTIDE



polpo all'isolana con patate, olive taggiasche e pinoli

trofiette alle verdure dell'orto

dessert

€ 26

MENU DU CHÂTEAU



tagliatelle all'uovo ai frutti di mare

polipetti alla pignatta con crostini di pane

dessert

€ 32