



# MENU



LUOGO DI INCONTRO CON CUCINA

La Buvette è un marchio di Nuova Cucina S.r.l

[nuovacusina.it](http://nuovacusina.it)



## L'IDEA



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**

## SAPPIATE CHE...



Alla Buvette l'acqua microfiltrata, il pane fatto in casa e il coperto non si pagano.

Comunicare al nostro personale eventuali intolleranze alimentari,  
non vi lasceremo a stomaco vuoto.

Per alcuni prodotti può essere stata utilizzata la cottura sottovuoto a bassa temperatura, che  
ne preserva le qualità organolettiche.

# MENU DE LA BASTIDE



polpo all'isolana con patate, olive taggiasche e pinoli  
trofiette alle verdure dell'orto  
dessert

€ 26

# 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

# 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

## 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

## DOLCI



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

## MENU DU CHÂTEAU



tagliatelle all'uovo ai frutti di mare	
polipetti alla pignatta con crostini di pane	
dessert	€ 32