



Gran Galà del Pesto 2012

www.genovagourmet.it
www.pestochampionship.it

sabato 17 marzo, ore 20

*Sala delle Grida del Palazzo della Borsa
Genova*



Menu

realizzato dagli chef "Genova Gourmet"

Cannolo di pasta matta con prescinseua al Basilico Genovese DOP

Brandade di stoccafisso con brunoise di verdure croccanti

Focaccia di Recco col formaggio

~

Tortelli di patate quarantine con pesto

~

*Filetto di San Pietro al vapore con purea di fagioli nostrani
su emulsione al Basilico Genovese DOP*

Insalata di stoccafisso con emulsione di Basilico Genovese DOP e pinoli

~

Sorbetto al Basilico Genovese DOP

Spuma di Basilico Genovese DOP con croccantino di pinoli e salsa al pecorino

*Ganache al Basilico Genovese DOP Stroisel di pinoli
e biscotto all'olio extravergine di oliva*

*Il tutto abbinato con i vini liguri
presentati dai sommeliers AIS*

Riviera Ligure di Ponente – Vermentino DOC

Riviera Ligure di Ponente – Pigato DOC

Rossese di Dolceacqua – Superiore DOC

Golfo del Tigullio – Portofino – Moscato DOC

Golfo del Tigullio – Portofino – Passito DOC

e l'olio extra vergine di oliva

Riviera Ligure – Riviera di Levante DOP – Frantoio Portofino

*Banco di assaggio degli oli extra vergini Riviera Ligure DOP
a cura del Consorzio di Tutela Riviera Ligure DOP*

Si ringrazia per la collaborazione lo staff dell'Istituto Alberghiero Nino Bergese

