

# ANNO 2026

# GENNAIO

MENU REGIONALE

# LIGURIA



**presenta**

*Le ricette tipiche di una regione straordinaria*

**Merluzzo alla genovese un tipico piatto di pesce**  
**Torta баиокка una torta rustica alle patate**  
**il polpettone con patate tagliolini e herzagge**

*In ogni piatto le note di sapore inconfondibili,  
 il basilico !!*

<b>19 gennaio - Pasta al pesto</b>	<b>1,6,9</b>
<b>20 gennaio - Torta Baiocca</b>	<b>1,3,6,7,9</b>
<b>21 gennaio - Polpettone alla ligure</b>	<b>1,3,6,7,9</b>
<b>22 gennaio - Minestrone alla ligure</b>	<b>1,6,7,9</b>
<b>23 gennaio - Merluzzo alla ligure</b>	<b>1,4,6,7,9</b>

1.Cavolfiori cernomori giunco e dervanti; 2. Cernomori e garofani; 3. Uovo e dervanti; 4. Pesto e dervanti; 5.Ancaschi e dervanti; 6.Salsa e dervanti; 7.Latte e dervanti;

mincho lamano; 8.Frango e garofani e dervanti; 9.Sardania e dervanti; 10.Sargao e dervanti; 11.Sassi di lamano e dervanti;

12.Ancaschi soffrono e bafili + 10mg/kg;  
 13.Cappaci e dervanti; 14.Melanzane e dervanti.