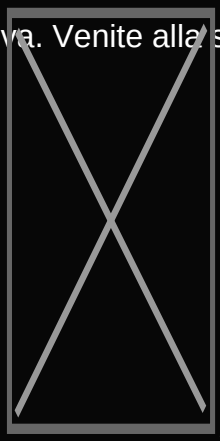
The Cook: alla scoperta dei piatti del ristorante stellato di Ivano Ricchebono

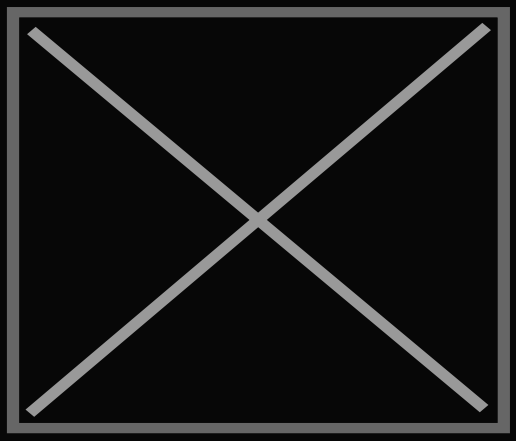
super-chef-19-4c6cdfbd

In 15 anni lo chef stellato Ivano Ricchebono con il suo The Cook ha cambiato quattro location: dopo essere stato a Nervi e ad Arenzano – in due hotel diversi – da Febbraio è approdato nel centro di Genova. Venite alla scoperta di alcuni piatti presenti in carta.



- Scaloppa di foie gras e gamberi di Santa Margherita in riduzione di vermentino, lime e moscato
- Quinoa, asparagi d’Albenga, astice e salsa bernese all’arancia
- Plin a mano di nasello alla ligure e scampi, crema di basilico, nero di seppia e porro caramellato
- Faraona in 3 cotture, fave, porcini e mousse di Foie gras
- Triglia di scoglio, broccolo, datterino e lemon curd
- Trancio del nostro mare in crosta di pane, ratatuia con caviale Prunier e salsa al carpione
- Pesca in riduzione di passito, mandorle salate e torrone di Jijona

Il menù degustazione «Acqua»

-  Crudo di mare

- Acciuga su tela
- Linguina Mancini aglio di Vessalico, olio e peperoncino ricci del mediterraneo e gamberi rosa del Tigullio
- Riso ‘’Buono’’ in crema di piselli affumicati, rombo alla brace e limoni di Amalfi
- Triglia di scoglio, broccolo, datterino e lemon curd
- Litchi

Lo chef stellato Ivano Ricchebono e il segreto del successo