

O

*****L
capitolo
RIVIERA

Festività 2024

Benvenuti a Botanico, dove gusto e ospitalità si fondono in esperienza.

Utilizziamo esclusivamente ingredienti genuini, come una volta. Ogni piatto è realizzato in casa, fresco di giornata, per garantire il massimo della qualità e del sapore.

Collaboriamo con produttori locali che rispettano la natura e guardano al futuro. Li conosciamo tutti e ci confrontiamo con loro quotidianamente.

È da questa condivisione che prendiamo nuovi spunti e lo stimolo di portare avanti l'idea di evitare la grande distribuzione, preferendo pratiche sostenibili e ingredienti eccezionali.

Le carni provengono da animali felici, allevati nel rispetto delle tradizioni e selezionati personalmente.

Il pesce, per quanto è possibile, è pescato nelle nostre acque dai pescatori locali, con cui manteniamo un rapporto stretto di stima e di fiducia.

Raccogliamo regolarmente le erbe spontanee che impreziosiscono le nostre ricette sulle colline intorno a Genova e nel nostro giardino.

Le nostre proposte possono variare quotidianamente in base alle offerte dei mercati locali per garantire freschezza e stagionalità.

La pasta fresca è preparata e sfogliata ogni giorno, i ravioli sono chiusi a mano poco prima del servizio.

Il pane è il risultato di una selezione di farine antiche e di una lievitazione naturale e molto lenta.

Pranzo di Natale

25 Dicembre 2024

Menù

Uovo, all'uovo, nell'uovo

Cappon magro

*con pesci e crostacei del nostro mare, salsa verde leggera,
ristretto di barbabietola e carpione al nero di seppia*

Risotto allo scampo

*Carnaroli classico Riserva San Massimo,
scampo crudo del Mare del Nord,
zafferano di San Gimignano, pompelmo rosa*

«Le oche» Falloria San Lorenzo, Verdicchio 2022

Tortello di faraona

*allevata all'aria aperta, rafano in carpione,
gel di mela cotogna*

«Papiesse» Villa Papiano, Sangiovese 2023

Morbida di vitella

*di razza brada cabannina,
crema di sedano rapa e cardamomo nero,
salsa al Rossese di Dolceaqua*

Andrea Pilar, Syrah 2021

Sorbetto

*di limone biologico della costiera amalfitana,
tagete del nostro giardino*

Semifreddo

*al torroncino, miele di castagno della Val Fontanabuona,
cedro candito, zabajone freddo al marsala*

Pandolce

della tradizione genovese con le sue salse

Frutta secca

Acqua, caffè

€ 120 per persona

IVA 10% e bevande incluse

Bambini fino ai 12 anni con menù dedicato € 60



Cenone di capodanno

con intrattenimento musicale dal vivo

dalle ore 20.00

Aperitivo di benvenuto

Flûte di Champagne
Jean Dumangin - Brut Premier cru

Ostrica Fin de Claire,
salmoriglio e salmon roe

Caviale
*Calvisius Prestige di storione italiano su blinis di grano saraceno,
panna acida profumata al lime*

Tartelletta di salmone selvaggio
affumicato al mirto

Cenone di capodanno

Con intrattenimento musicale dal vivo

Menù

Gamberi rossi

*carciofo violetto di Albenga, la sua crema al profumo di menta,
nepitella selvatica, ristretto ai crostacei*

Risotto con capesante

*Carnaroli classico Riserva San Massimo,
tartare di capesante agli agrumi, crema di borragine, aglio nero*

«Lucido» Marco de Bartoli, Calarratto 2023

Agnolotti di galletto

*galletto ruspante piemontese,
pomodorino di pachino arrostito, salsa alla maggiorana*

»Albarara» Tenuta Santa Lucia, Albana 2022

Aragosta rosa

*arrostita al burro salato di alpeggio, cime di rapa,
tartufo nero pregiato, salsa bernese al dragoncello del nostro giardino*

Cos. Frappato 2022

Sorbetto

al frutto della passione

Semifreddo

*al rum speziato Sailor Jerry, cioccolato fondente 70%,
mandarino di Sant'Ilario candito*

Pandolce

della tradizione Genovese con le sue salse

Frutta secca

Acqua, caffè

Brindisi di capodanno

Champagne Jean Dumangin
Brut millesimé 2013 1er cru

Cotechino e lenticchie

€ 220 per persona

IVA 10% e bevande incluse

Bambini fino ai 12 anni, con menù dedicato € 140





PER INFO E PRENOTAZIONI

M: info@capitoloriviera.com

T: +39 010 7001616

Capitolo Riviera

Viale Delle Palme, 16A,
16167 Genova GE

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD