

Ristorante
Il Pagliaccio

MAISON RUGGIERI

CENA A QUATTRO MANI

Chef Ruggieri & Chef Genovese

Lunedì 30 novembre 2026

APERITIVO

Cialda di kiwi verde essiccato, kiwi alla griglia, crema al limone e gobbetti

Cialda croccante di ceci e calamari, insalata e maionese di calamari, tè Earl Grey e pompelmo

AMUSE-BOUCHE

Baccalà dissalato mantecato all'olio d'oliva, caramello di cicoria e sfoglia sottile di baccalà

Pastrami di manzo, semi di zucca e puntarelle

Gelatina di erbe amare, mango e caramello di carciofo

Grissini al parmigiano, cocktail di carciofo, bacche di ginepro e acqua di pomodoro invernale

PASTA

Lumachine, salsa pil-pil, brodo di coniglio, anemoni di mare, salmoriglio e sommacco

Pappardelle al tartufo bianco, ostrica e fondo bianco

PIATTO PRINCIPALE

Pescato del giorno, avena, vaniglia e ricci di mare

Anatra, indivia glassata al vino rosso, bottarga e cotognata

VERDURE

Cipolla e radicchio rosso

DOLCE

Avocado, kefir e shiso verde

Pera candita al geranio, gelato ai fiori d'arancio e nuvola di latte