

SOHO

restaurant & lounge bar



menu Km zero

IL MOVIMENTO A FAVORE DEL CIBO LOCALE, QUELLO PRODOTTO E VENDUTO DIRETTAMENTE NELLE AZIENDE AGRICOLE, È IN PIENO SVILUPPO IN MOLTE PARTI DEL MONDO OCCIDENTALE E STA DANDO I SUOI RISULTATI IN TERMINI DI SOSTEGNO A UNA AGRICOLTURA A MISURA UMANA E ALLA BIODIVERSITÀ AGRARIA INTESA COME UTILIZZO DI ANTICHE E STORICHE RAZZE E VARIETÀ, QUELLE CHE USCENDO DAGLI SCHEMI DI PRODOTTO DA SUPERMERCATO STANDARDIZZATO PORTANO PIÙ SAPORE E SODDISFAZIONE AL PALATO.

MOLTI STUDI CONFERMANO CHE MEDIAMENTE LA DISTANZA PERCORSA DAI CIBI DALLA FATTORIA AL PIATTO SONO NEGLI STATI UNITI E IN EUROPA 1.500 KM. SPESSO I TEMPI DI TRASPORTO RITARDANO DI UNA SETTIMANA DAL RACCOLTO AL CONSUMO FACENDO PERDERE FRESCHEZZA E VITALITÀ AI CIBI FRESCHI. IL CIBO CRESCIUTO IL PIÙ VICINO POSSIBILE ALLA TAVOLA DOVE SARÀ CONSUMATO È STATO PROBABILMENTE RACCOLTO DUE O TRE GIORNI PRIMA RAGGIUNGENDO UN ALTO GRADO DI MATURAZIONE. È TURGIDO, DOLCE E PROFUMATO. LA STESSA ESPERIENZA LA VIVE CHI SI COLTIVA UN ORTICELLO PER CONTO PROPRIO.

MENU

CALAMARETTI saltati in padella con Pesto di basilico prodotto a Genova Prà.

Gnocchi di patate dell'entroterra al PESTO di Prà.

Filetto di ORATA del Mar Ligure su verdure al vapore.

SORBETTO di nostra produzione.

IN ABBINAMENTO

vino bianco FIGATO della RIVIERA LIGURE di PONENTE

una bottiglia da 75 cl. ogni due persone

• 35 € PER PERSONA (PREZZO SPECIALE) •

.la cucina è un'arte e tutta l'arte necessita di pazienza.