

SOHO

restaurant & lounge bar



menu Alla Scoperta Della Liguria

LA LIGURIA VANTA UNA BUONA TRADIZIONE VINICOLA DOVUTA SOPRATTUTTO ALLA SUA POSIZIONE SUL MARE CHE LA FAVORISCE SIA NEL TURISMO, SIA NEI TRAFFICI MARITTIMI, E QUINDI ANCHE NELLA COMMERCIALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE VINICOLA COSTIERA. I PRIMI DOCUMENTI DELL'ESISTENZA DELLA VITE RISALGONO ALL'EPOCA ROMANA MA FU NEL MEDIO EVO CHE VI FU UN NOTEVOLE INCREMENTO DELLE ZONE COLTIVATE A VITE. OGGI LA VITICOLTURA LIGURE SI CONCENTRA PREVALENTEMENTE SULLE ZONE INTORNO A LA SPEZIA, LE CINQUE TERRE E BUONA PARTE DELLA RIVIERA DI PONENTE OCCUPANDO CIRCA 11.000 ETTARI IN COLTURA PRINCIPALE E 3500 IN COLTURA SECONDARIA.

MENU

Corona di SCAMPÌ CRUDÌ aromatizzati con Olio extravergine Ligure.

PAPPARDELLE fatte in casa saltate con scampi e calamaretti novelli.

GAMBERÌ e SCAMPÌ sfumati con agrumi siciliani.

SORBETTO di nostra produzione.

IN ABBINAMENTO

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE CRU

La vigna Braie è situata in zona climaticamente privilegiata ha viti vecchie e la produzione è scarsa ma il prodotto finale regala sensazioni assolutamente non ritrovabili in nessun'altro vigneto.

Descrizione: vino bianco secco.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Odore: ampio, intensamente fruttato con netti sentori di pesca gialla con sottofondo di frutta esotica a polpa bianca matura e sensazioni di miele e di resina.

Gusto: secco ma morbido, caldo, sapido, molto persistente con suadenti e prolungate note aromatiche.

una bottiglia da 75 cl. ogni due persone

• 45 € PER PERSONA •

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