



Balzi Rossi

RISTORANTE

ECOSISTEMA ULIVETO



Enrico Marmo



L'olio in Liguria è da sempre una questione di famiglia.
Una tradizione che si tramanda nelle generazioni.

Coltivare, raccogliere e trasportare le olive su e giù per i terrazzamenti a picco sul mare, usando sempre e solo la forza delle braccia, è un'attività che non si fatica a definire eroica.

Per questo lo chef Enrico Marmo ha voluto rinnovare la sua dedica all'ulivo, riprendendo l'idea di un percorso degustazione a tema, che già veniva proposto ai Balzi Rossi negli anni '90.

Dall'antipasto al dessert, l'olio di nuova spremitura racconterà i territori di Imperia, Pigna e Ventimiglia. Pane, ricotta, verdure, pesce, pasta fresca e gelato saranno le basi su cui l'olio esprimerà il meglio di sé.

Dal 15 gennaio al 15 marzo.

85 €

