



NASTURZIO

Bistrot

Flames of Taste Tuesday at the barbecue



Starting from April 30th, come and discover the enchanting atmosphere of our Tuesday evenings at the Nasturzio Bistrot, where the warmth of the BRACE and the scents of our aromatic garden come together to create an unforgettable outdoor experience. Every week, our Michelin-starred chef JORG GIUBBANI and his crew will prepare an exclusive menu for you: "A State-of-the-Art Ember" 5 courses, celebrating the flavors of the grill and local ingredients. Accompanied by the best producers, each evening will be a unique culinary journey, with tailor-made pairings that will make every bite a complete sensory adventure.

Book your table and let yourself be transported into a world of taste and conviviality under the stars!

Tel: 0185 49291

Cel: 3356278356

C/O Villa Edera & la Torretta
Via Venino 12, Moneglia



download the menu

 @NasturzioVillaEdera
info@VillaederaelaTorretta



NASTURZIO

Bistrot

Fiamme di gusto Martedì alla BRACE



A partire dal 30 Aprile, vieni a scoprire l'incantevole atmosfera dei nostri martedì sera al Nasturzio Bistrot, dove il calore della BRACE e i profumi del nostro orto aromatico si uniscono per creare una esperienza indimenticabile all'aperto. Ogni settimana, il nostro chef stellato JORG GIUBBANI e la sua brigata vi prepareranno un menu esclusivo:

“Una Brace all’Avanguardia”

5 portate, celebrando i sapori della brace e degli ingredienti locali.

Accompagnati dai migliori produttori, ogni serata sarà un viaggio culinario unico, con abbinamenti su misura che renderanno ogni boccone un'avventura sensoriale completa.

Riserva il tuo tavolo

e lasciati trasportare in un mondo di gusto e convivialità sotto le stelle!

Tel: 0185 49291

Cel: 3356278356

C/O Villa Edera & la Torretta
Via Venino 12, Moneglia



Scarica il menu

 @NasturzioVillaEdera
info@VillaederaelaTorretta



NASTURZIO

Bistrot

Fiamme di gusto Martedì alla BRACE



Martedì 13/08/2024

Dalle 19:00 alle 21:00

Artigiani del gusto

IL MULINO DI BARRY
(Castiglione Chiavarese)

Jorg Giubbani e la sua brigata
“Una Brace all’Avanguardia”

Crudo di lenza, kohlraby, gazpacho

Omaggio al Cundijun

Spaghetto Pietro Massi, pesca, campari,
basilico

Pollo “Latte&Miele”, bietola, tartufo
nero

Nuvola 65, sorbetto maison, fragolina di
bosco, m’inchinotto soffiato

I vini in abbinamento

Beppin 2023 (Bianchetta)

Risseu 2023 (Vermentino)

Rosato Almaba 2023 (Merlot, Ciliegiole)

Il Barry Rosso (Merlot, Syrah, Cabernet)

Camatti&Tonic

Menu Brace €75

Possibilità di abbinamento
alcolico o analcolico €45



NASTURZIO

Bistrot

Fiamme di gusto Martedì alla BRACE



Tuesday 13/08/2024

From 7:00pm to 9:00pm

Artisan of taste

IL MULINO DI BARRY (Castiglione Chiavarese)

Jorg Giubbani and his team

“Una Brace all’Avanguardia”

Catch-of the day raw fish, kohlraby,
gazpacho

Tribute to a very local mixed vegetable
“Cundijun”

Durum wheat “Pietro Massi” spaghetti,
peach, Campari, Genoese basil

Tender “milk&honey” chicken, homegrown
Swiss chard, black truffle

65-hour leavened OrtoLab cake,
homemade sorbet, wild strawberry,
whipped M’inchinotto liqueur-flavored
cream

Wine pairing

Beppin 2023 (Blanchetta)

Risseu 2023 (Vermentino)

Rosato Almaba 2023 (Merlot, Cilieggiolo)

Il Barry Rosso (Merlot, Syrah, Cabernet)

Camatti&Tonic

Menu Brace € 75

Possibility of alcoholic or
non- alcoholic paring € 45