



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



Martedì 23/07/2024

Dalle 19:00 alle 21:00

Artigiani del gusto

Cian du Giorgi

(Cinque Terre - Vernazza)

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

Acciuga salata, stracciatella, scarola

Panzanella compressa

**Spaghetto tiepido Pietro Massi, susina,
oliva verde, vermouth**

**Controfiletto di manzo, cipolla di Zerli in
consistenza**

**Nuvola 65, sorbetto maison, fragola,
cioccolato soffiato Mangaro 71%**

I vini in abbinamento

Rosato “Ade” 2022

Azzurro 2022

Amante del sole 2021

Amante dei venti 2021

Sciacchetrà

Cian du Giorgi

Menu Brace

€75

**Possibilità di abbinamento
alcolico o analcolico**

€60

Fiamme di gusto Martedì alla BRACE

NASTURZIO

Bistrot



Tuesday 23/07/2024

From 7:00pm to 9:00pm

Artisan of taste

Cian du Giorgi

(Cinque Terre - Vernazza)

Jorg Giubbani and his team

“Una Brace all’Avanguardia”

**Homemade local cured anchovy, fresh
Straciatella cheese, escarole**

Jorg’s compressed Panzanella salad

**Durum wheat “Pietro Massi” lukewarm
spaghetti, homegrown damson, green olive,
Vermouth**

**Beef sirloin, local pink onion in different
textures**

**65-hour leavened homemade Nuvola cake,
sorbet, strawberry, 71% whipped dark
chocolate**

Wine pairing

Rosato “Ade” 2022

Azzurro 2022

Amante del sole 2021

Amante dei venti 2021

Sciachetrà

Cian du Giorgi

Menu Brace

€ 75

**Possibility of alcoholic or
non- alcoholic paring**

€ 60

Fiamme di gusto Martedì alla BRACE

NASTURZIO

Bistro