

# Morando

albergo ristorante

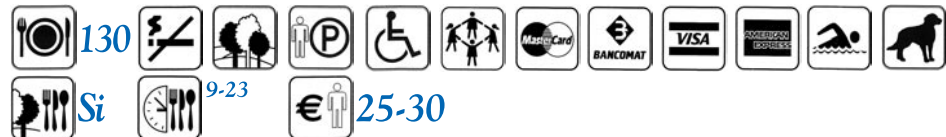
Mongiardino Ligure  
Loc. Lago Patrono 9

Tel. 0143 98118  
Fax 0143 98118

Situata a 600 m.s.l.m. la Località Lago Patrono è una incantevole oasi di pace, dall'ambiente tipicamente montano. Il paesaggio alterna boschi di conifere e latifoglie a prati a pascolo e aspre rocce. Sull'antico percorso che collegava la Val Borbera all'entroterra genovese e al potente feudo dei Fieschi.

**Per raggiungerci:** uscita autostrada A7, casello di Arquata S./Vignole Seguire le indicazioni Val Borbera sino ad oltrepassare Cantalupo Ligure: al primo bivio a destra proseguire per Rocchetta Ligure e Mongiardino.

**Il Ristorante** - Il locale è di recente costruzione: arredamento moderno (ma senza dimenticare la posizione montana), dotato di ogni comfort: ampie sale per ricevimenti e banchetti, spazi esterni accoglienti, buona cucina con un rapporto qualità-prezzo che non farà certo rimpiangere di aver fatto qualche chilometro in più. Molte le coppie di sposi che qui festeggiano con amici e parenti.  
Specialità: ravioli, pansotti, funghi, tartufi.



## L'Ospitalità ★ albergo

Arredamento moderno, funzionale, confortevole



32 posti



16 a 55€



a 30€

36

## Primavera Gastronomica

Venerdì 30 marzo

ore 20

Crema di zucca mantovana con stoccafisso  
allo zafferano sardo  
Frittelle di baccalà  
Sformatino di polenta con stoccafisso

Stoccafisso bollito con patate  
Stoccafisso alla ligure

Dolce della casa  
Caffè

Tagliolini alla chitarra con ragout di  
gallinella di mare e broccoletti  
romaneschi

€ 28,00 a persona, inclusi vini del territorio

Sabato 14 aprile, ore 20: nuovo Menu

## Sabato 20 ottobre

ore 20

Salame nostrano, prosciutto crudo di  
Parma e lardo al pepe rosa con cotognata  
Magatello al punto rosa con salsa  
monferrina  
Insalata di porcini con erbe di campo e  
gamberi  
Baccalà mantecato con insalata di  
finocchi  
Sformato di zucchini con besciamella e  
tartufo

Lasagnette di castagne al sugo di scampi  
Risotto funghi porcini e tartufo  
Ravioli al radicchio rosso con salsa di  
Montebore  
Sorbetto al limone  
Filetto di manzo al Porto  
Filetto di cervo in salsa di pino Mugo e  
pere Martin caramellate allo zafferano  
Degustazione dolci della casa  
Caffè

Il Menu sarà riproposto Sabato 4 novembre, ore 20  
e Domenica 2 dicembre, ore 13

€ 30,00 a persona, inclusi vini del territorio

37

