

Eden Roc lounge & restaurant

Eden Roc lounge & restaurant

MENU' CENA – DINNER MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE

TESTING MENU

Paccheri ai frutti di mare

Paccheri (round dried pasta) with seafood



Pescato del giorno alla Ligure

*Daily catch at Ligurian style
(with olives, tomatoes, pinuts and potatoes)*



Tiramisù Excelsior

Excelsior Tiramisu

Euro 78,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 78,00 per person, VAT and service included, beverage not included

LE PROPOSTE SPECIALI DELL' EDEN

EDEN SPECIAL PROPOSAL

Tagliolini all'aragosta **Euro 65,00**
Tagliolini (fresh home made pasta) with lobster

Gamberi di Santa Margherita Ligure allo Sciacchetrà **Euro 50,00**
Santa Margherita Ligure's prawns with Sciacchetrà (typical Ligurian raisin wine)

CAVIALE MOLOSSO AMUR ROYAL

CAVIAR "MOLOSSO AMUR ROYAL"

Cucchiaino da 10 gr. **Euro 70,00**
Small spoon 10 gr.

Cucchiaino da 30 gr. **Euro 160,00**
Regular spoon 30 gr.

La preghiamo segnalare al nostro maitre
intolleranze ed allergie alimentari per proporLe piatti alternativui
Please be so kind to inform our Maître
in case of your allergy in order to propose you some alternative dishes

ANTIPASTI / OUR STARTERS

Panzanella di scampi con chutney di peperoni rossi <i>Scampi "panzanella" (a cold salad of bread and vegetables) with red pepper chutney</i>	Euro 22,00
Crudo di pesce e crostacei con salsa maionese al wasabi <i>Raw fish and shellfish with wasabi mayonnaise sauce</i>	Euro 48,00
Insalata di mare tiepida al lime <i>Warm seafood salad with lime</i>	Euro 32,00
Carpaccio di manzo con formaggio di fossa e tartufo nero estivo <i>Beef carpaccio with fossa cheese and black summer truffle</i>	Euro 32,00
Culatello con fichi canditi <i>Culatello raw ham with candied figs</i>	Euro 26,00
Mozzarella di bufala campana D.O.P. con pomodori "cuore di bue" <i>Buffalo's mozzarella D.O.P. from Campania and "ox heart" tomatoes</i>	Euro 23,50

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto cacio e pepe, polvere di prezzemolo e crudo di gamberi <i>Risotto cheese and black pepper, parsley powder and raw prawns</i>	Euro 34,00
Spaghetti fatti in casa al burro, caviale e limone della Riviera <i>Home made spaghetti with butter, caviar and Riviera lemon</i>	Euro 40,00
Paccheri ai frutti di mare <i>Paccheri (short big dried pasta) with seafood</i>	Euro 26,00
Linguine alle vongole veraci <i>Linguine (flat spaghetti) with clams</i>	Euro 27,00
☞ De.C.O Pansotti con salsa di noci di Rapallo <i>Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed home-made ravioli) with walnut sauce</i>	Euro 25,00
☞ Trofie vantaggiose con pesto patate e fagiolini <i>Trofie (Fresh home made pasta) with pesto sauce, potatoes and green beans</i>	Euro 25,00
☞ Minestrone alla Genovese <i>Genoese vegetable soup</i>	Euro 23,50

☞ I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE

☞ OUR TRADITIONAL LIGURIAN DISHES

SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

Filetto di branzino in lenta cottura con zucchine trombetta <i>Slowly cooked sea bass fillet with "trombetta" courgettes</i>	Euro 38,50
Grigliata mista di pesce e verdure <i>Mixed grilled fish and vegetables</i>	Euro 42,00
Pescato del giorno in crosta di sale (minimo per 2 persone) <i>Daily catch in salt crust (minimum for 2 persons)</i>	Euro 80,00
Pescato del giorno alla griglia o alla ligure <i>Daily catch of the day grilled or Ligurian style</i>	Euro 38,50
Gran fritto di pesce e crostacei con maionese allo zenzero <i>Fried mixed fish with soy mayonnaise</i>	Euro 38,50

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto di manzo alla perigourdine <i>Perigourdine-style beef fillet</i>	Euro 39,00
Agnello alla Villeroy <i>Villeroy-style lamb</i>	Euro 35,00

LE PROPOSTE VEGETARIANE / OUR VEGETARIAN DISHES

Varietà di insalate <i>Assortment of fresh salads</i>	Euro 18,00
Verdure di stagione grigliate o al vapore <i>Grilled or steamed seasonal vegetables</i>	Euro 18,00

DESSERT

Pesca Melba Excelsior <i>Excelsior peach Melba</i>	Euro 19,00
Semifreddo cioccolato bianco e ananas al pepe di Sechuan <i>White chocolate and pineapple parfait with Sechuan pepper</i>	Euro 19,00
Albicocche e mandorle al sale Maldon <i>Apricots and almonds in Maldon salt</i>	Euro 19,00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruit</i>	Euro 18,50
Proposta del giorno <i>Daily proposal</i>	Euro 19,00
Assortimento di gelati e sorbetti di stagione <i>Ice-cream and sorbet selection</i>	Euro 15,00
Selezione dei formaggi accompagnati da composte e miele <i>Cheese selection served with compotes and honey</i>	Euro 25,00