

Lord Byron Restaurant

*Al nostro Ristorante Lord Byron
si assapora la cucina Italiana della tradizione,
con il suo menu che varia a seconda delle stagioni,
ogni piatto si tinge di colori, profumi e sapori Mediterranei
in un'esperienza unica in ogni occasione.*

*Non solo raffinati piatti solleticheranno
le Vostre papille gustative, ma con
una romantica vista verso Portofino dalla sua terrazza
o dalle vetrate all'interno che affacciano sul Golfo di Rapallo,
il Ristorante Lord Byron saprà deliziare anche i Vostri occhi.*

*At our Lord Byron Restaurant
you can taste the typical traditional Italian cuisine,
with its menu that changes according to the seasons,
each course is filled with
Mediterranean colours, scents and flavours
Donating you an unique experience in every visit.*

*Not only refined dishes will tickle your taste buds,
but with a romantic view towards Portofino from its terrace
or from the internal windows overlooking the colorful gulf of
Rapallo,
the Lord Byron Restaurant will also delight your eyes.*

LA NOSTRA PROPOSTA DI MARE
OUR SEA PROPOSAL MENU

Tiepido di mare
Warm seafood salad





Tagliolini all'aragosta
Tagliolini with crayfish



Tartatin alle mele
Apple tartatine

Euro 90,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 90,00 per person, VAT and service included, beverage not included

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI TERRA
OUR INLAND TASTING MENU

 **Trofie al pesto con patate e fagiolini**
 *Trofie (fresh twisted home-made pasta) with pesto sauce,
potatoes and green beans*



Carré di agnello alla Provenzale
Rack of lamb Provençal style



Selezione di formaggi del territorio Azienda “Dolcefiorita”
Local cheese selection – Local farm “Dolcefiorita”

Euro 75,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 75,00 per person, VAT and service included, beverage not included

IVA E SERVIZIO INCLUSI

SERVICE AND VAT INCLUDED



*Il pesce servito è pescato o allevato in base alla disponibilità del mercato
Fish can be served fresh or farmed according to the availability.*

ANTIPASTI / OUR STARTERS

Crudo di pesce e le sue salse <i>Raw fresh fish and their sauce</i>	Euro 40,00
Zuppetta di cozze con crostone di pane all'aglio <i>Mussels soup with bread crouton with garlic</i>	Euro 20,00
Tiepido di mare <i>Warm seafood salad</i>	Euro 33,00
Patate quarantine, funghi e uovo croccante <i>Quarantine potatoes, mushrooms and crunchy egg</i>	Euro 24,00
Pata Negra con pane caldo al pomodoro <i>Pata Negra raw ham with warm tomatoes bread</i>	Euro 27,00
Mozzarella di bufala campana D.O.P., burrata e pomodorini <i>Buffalo's mozzarella cheese D.O.P. from Campania, burrata cheese and small tomatoes</i>	Euro 22,00



PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

Risotto allo zafferano e bottarga di muggine <i>Safron risotto with mullet roe</i>	Euro 27,00
Ravioli del plin con melanzana affumicata, crudo di gambero e burrata <i>Plin ravioli with smoked aubergine, raw shrimp and burrata cheese</i>	Euro 28,50
Tagliolini all'aragosta <i>Tagliolini with cryfish</i>	Euro 60,00
Spaghetti fatti in casa alle vongole e funghi porcini <i>Home made spaghetti with clams and Porcini mushrooms</i>	Euro 30,00
🌀 De.C.O Pansotti con salsa di noci di Rapallo <i>Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed home-made ravioli like) with walnut sauce</i>	Euro 25,00
🌀 Trofie al pesto con patate e fagiolini <i>Trofie (fresh twisted home-made pasta) with pesto sauce, potatoes and green beans</i>	Euro 25,00
🌀 Minestrone alla Genovese <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 24,00

🌀 I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE **🌀 OUR TRADITIONAL LIGURIAN DISHES**



SECONDI PIATTI DI PESCE / *FISH MAIN COURSES*

Grigliata mista di pesce e crostacei <i>Mixed grilled fish and crustaceans</i>	Euro 40,00
Pescato del giorno in crosta di sale (minimo per 2 persone) <i>Daily caught fish in salt crust (minimum for 2 persons)</i>	Euro 80,00
Pescato del giorno ai carboni o alla Ligure <i>Daily caught charcoal fish or Ligurian style</i>	Euro 38,50
Gran fritto di pesce con maionese di soia allo zenzero <i>Mixed fried fish with soy and ginger mayonnaise</i>	Euro 38,50

SECONDI PIATTI DI CARNE / *MEAT MAIN COURSES*

Tournedot di manzo alla Rossini <i>Tournedos beef fillet medallions at Rossini style</i>	Euro 39,00
Carré di agnello alla Provenzale <i>Rack of lamb Provençal style</i>	Euro 42,00
Coniglio alla Ligure flambé <i>Rabbit flambé Ligurian style</i>	Euro 32,00



LE PROPOSTE ALTERNATIVE DEL NOSTRO CHEF

Per ulteriori particolari richieste non esiti a segnalarlo al nostro Maître sarà a disposizione per proporLe ulteriori piatti secondo le Sue necessità

THE ALTERNATIVE PROPOSALS OF OUR CHEF

For further particular requests, do not hesitate to report it to our Maître who will be available to offer you further dishes according to your needs

Varietà di insalate oppure verdure di stagione grigliate o al vapore <i>Assortment of fresh salads or grilled or steamed seasonal vegetables</i>	Euro 18,50
Zucchine e formaggio di mandorle su gazpacho al basilico <i>Zucchini and almond cheese on basil gazpacho</i>	Euro 24,00
Quinoa con avocado, barbabietola e dressing al lime <i>Quinoa with avocado, beetroot and lime dressing</i>	Euro 22,50
Patata americana arrostita, semi di girasole e zucca con salsa teriaki <i>Roasted sweet potato, sunflower seeds and pumpkin with teriaki sauce</i>	Euro 22,50

