

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 spiny lobster



**Millefoglie con soffice chantilly
e rabarbaro**
*Millefoglie with fluffy chantilly
and rhubarb*

Euro 100,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 100,00 per person, VAT and service included, beverage not included

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI TERRA
OUR INLAND TASTING MENU

De.C.O Pansotti con salsa di noci di Rapallo
*Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed home-made ravioli like)
with walnut sauce*



Filetto di manzo ai carboni ardenti con salsa BBQ
Beef fillet over hot characoals with BBQ sauce



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

Euro 90,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 90,00 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

Gran crudo di pesce e crostacei <i>Gran raw fresh fish mix and crustaceans</i>	Euro 40,00
Capesante, asparagi e uova <i>Scallops, asparagus and eggs</i>	Euro 20,00
Tiepido di mare Excelsior <i>Excelsior warm seafood salad</i>	Euro 33,00
Formaggetta fatta in casa con erbe spontanee primaverili su zuppetta di piselli e fave, con caviale <i>Homemade cheese with wild spring herbs on peas and bean soup, with caviar</i>	Euro 18,00
Tartare di fassona con nocciole e tartufo nero pregiato <i>Fassona tartare with hazelnuts and fine black truffle</i>	Euro 27,00
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 23,00



PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

Risotto ai piselli e astice <i>Risotto with peas and lobster</i>	Euro 39,00
Ravioli ripieni di asparagi e ricotta di bufala con scampi ed il loro consommé <i>Ravioli filled with asparagus and buffalo ricotta with scampi and their consommé</i>	Euro 28,00
Spaghetti fatti in casa alle vongole veraci <i>Home made spaghetti with clams</i>	Euro 30,00
Tagliolini all'aragosta <i>Tagliolini with spiny lobster</i>	Euro 60,00

I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE *TYPICAL LIGURIAN FIRST COURSES*

☞ 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 26,00
☞ Trofie al pesto con patate e fagiolini <i>Trofie (fresh twisted home-made pasta) with pesto sauce, potatoes and green beans</i>	Euro 26,00
☞ 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*

Filetto di rombo alla mugnaia <i>Turbot fillet à la meunière</i>	Euro 41,00
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 38,00
Gran fritto di pesce con maionese di soia allo zenzero <i>Mixed fried fish with soy and ginger mayonnaise</i>	Euro 37,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / *MEAT MAIN COURSES*

Filetto di manzo ai carboni ardenti con salsa BBQ <i>Beef fillet over hot characoals with BBQ sauce</i>	Euro 39,00
Crepinette di agnello e piselli <i>Lamb crepinette with peas</i>	Euro 36,00



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 <i>oppure verdure di stagione grigliate o al vapore</i> <i>Assortment of fresh salads or grilled or steamed seasonal vegetables</i>	Euro 19,00
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 23,00
Patata americana arrostita, semi di girasole e zucca con salsa teriaki <i>Roasted sweet potato, sunflower seeds and pumpkin with teriaki sauce</i>	Euro 23,00

