

# Eden Roc lounge & restaurant

## Eden Roc lounge & restaurant

### MENÙ DEGUSTAZIONE TESTING MENU

**Insalata tiepida di mare**  
*Warm seafood salad with lime*



**Tagliolini all'aragosta**  
*Tagliolini with lobster*



**Sablé al mango con sorbetto alla pesca**  
*Mango sablé with peach sorbet*

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

## MENU X 1/2

**Ostriche con “perle” di wasabi**  
*Oysters with pearls of wasabi*

\*\*\*\*

**Capesante gratinate con salsa allo zafferano**  
*Scallops au gratin with saffron sauce*

\*\*\*\*

**Acciughe ripiene**  
*Stuffed anchovies*

\*\*\*\*

**Riso Gran Riserva Champagne e caviale**  
*Gran Riserva rice with Champagne and caviar*

\*\*\*\*

**Gamberetti arrostiti con salsa chimichurry**  
*Roasted shrimps with chimichurry sauce*

\*\*\*\*

**Bon bons del Maestro Pasticcere**  
*Our Pastry Chef Bon bons*

**Euro 160,00 per DUE persone IVA e servizio inclusi, bevande escluse**  
*Euro 160,00 per TWO persons, VAT and service included, beverage not included*

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

### **ANTIPASTI / OUR STARTERS**

<b>Panzanella e astice</b> <i>Lobster "panzanella" (a cold salad of bread and vegetables) with red pepper chutney</i>	<b>Euro 50,00</b>
<b>Crudo di pesce e le sue salse</b> <i>Raw fish and his sauces</i>	<b>Euro 42,00</b>
<b>Insalata di mare tiepida al lime</b> <i>Warm seafood salad with lime</i>	<b>Euro 35,00</b>
<b>Tartare di fassona e tartufo nero estivo</b> <i>Fassona beef tartare with black summer truffle</i>	<b>Euro 34,00</b>
<b>Mozzarella di bufala campana D.O.P. con pomodori "cuore di bue"</b> <i>Buffalo's mozzarella D.O.P. from Campania and "ox heart" tomatoes</i>	<b>Euro 27,00</b>

### **PRIMI PIATTI / FIRST COURSES**

<b>Riso gran riserva carnaroli porcini e crudi di scampi</b> <i>Grand Reserve Carnaroli rice with porcini mushrooms and raw scampi</i>	<b>Euro 37,00</b>
<b>Paccheri ai frutti di mare</b> <i>Paccheri (short big dried pasta) with seafood</i>	<b>Euro 35,00</b>
<b>Spaghetti essenza di gambero di Santa Margherita Lig. e lime</b> <i>Spaghetti with light Santa Margherita Lig. prawn sauce and lime</i>	<b>Euro 34,00</b>
<b>Tagliolini nell'aragosta</b> <i>Tagliolini with Lobster</i>	<b>Euro 62,00</b>

### **∞ I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE ∞** *OUR TRADITIONAL LIGURIAN DISHES*

<b>∞ Pansoti della tradizione con salsa di noci</b> <i>Traditional Pansoti with Walnut sauce</i>	<b>Euro 27,00</b>
<b>∞ Minestrone alla Genovese</b> <i>Traditional Genoese Vegetable Soup</i>	<b>Euro 25,00</b>

## SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

<b>Baccalà in lenta oliocottura su gazpacho di datterini gialli</b> <i>Salted cod slowly cooked over oil on a Gazpacho of Yellow Plum Tomatoes</i>	<b>Euro 37,00</b>
<b>Grigliata di pesce e verdure ai carboni</b> <i>Grilled Fish and Vegetable over Coals</i>	<b>Euro 45,00</b>
<b>Pescato del giorno al sale, griglia o alla ligure</b> <i>Catch of the Day Prepared Salted, Grilled or Ligurian style</i>	<b>Euro 40,00</b>
<b>Gran fritto di pesce e crostacei con maionese allo zenzero</b> <i>Assorted Seafood Fried with Ginger Mayonnaise</i>	<b>Euro 39,00</b>

## SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

<b>Filetto di manzo ai porcini</b> <i>Beef Fillet with Porcini</i>	<b>Euro 44,00</b>
<b>Carre di agnello alla provenzale</b> <i>Provençal rack of Lamb</i>	<b>Euro 38,00</b>

## DESSERT

<b>Sablé al mango con sorbetto alla pesca</b> <i>Mango sablé with peach sorbet</i>	<b>Euro 18,00</b>
<b>Semifreddo cocco e cacao</b> <i>Coconut and cocoa parfait</i>	<b>Euro 18,00</b>
<b>Ananas al passion fruit e fragole</b> <i>Pineapple with passion fruit and strawberries</i>	<b>Euro 17,50</b>
<b>Tagliata di frutta fresca</b> <i>Sliced fresh fruit</i>	<b>Euro 17,50</b>
<b>Proposta del giorno</b> <i>Proposal of the day</i>	<b>Euro 19,00</b>
<b>Assortimento di gelati e sorbetti di stagione</b> <i>Selection of seasonal ice-cream and sherbet</i>	<b>Euro 15,00</b>
<b>Formaggi del territorio dell'azienda Dolcefiorita di Rapallo</b> <i>Local cheese from the Dolcefiorita Farm in Rapallo</i>	<b>Euro 27,00</b>

**IVA E SERVIZIO INCLUSI**

**SERVICE AND VAT INCLUDED**