

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 Excelsior
Excelsior warm seafood salad



Tagliolini all'aragosta
Tagliolini with lobster



Semifreddo al frutto della passione e cioccolato Dulcey
Passion fruit and Dulcey chocolate pafait

Euro 110,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 110,00 per person, VAT and service included, beverage not included

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI TERRA
OUR INLAND TASTING MENU

Pansotti con salsa di noci
*Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed in an home-made ravioli)
with walnut sauce*



Costine di agnello ai carboni ardenti
Lamb chops grilled over burning coals



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 / STARTERS

Gran crudo di pesce e crostacei <i>Gran raw fresh fish mix and crustaceans</i>	Euro 42,00
Capesante con porcini e il suo consommé <i>Scallops with porcini mushrooms and their consommé</i>	Euro 30,00
Tiepido di mare Excelsior <i>Excelsior warm seafood salad</i>	Euro 35,00
Formaggetta fatta in casa con erbe spontanee acqua di pomodoro e caviale <i>Homemade cheese with wild herbs, tomato water and caviar</i>	Euro 20,00
Carpaccio di fassona con nocciole e sedano ghiacciato <i>Fassona's meat carpaccio with hazelnuts and frozen celery</i>	Euro 34,00
Crudo Gran Riserva e melone <i>Grand Reserve raw ham and melon</i>	Euro 28,00
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 27,00



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto ai pistilli di zafferano e astice <i>Risotto with saffron pistils and lobster</i>	Euro 45,00
Ravioli ripieni di melanzana affumicata e ricotta di bufala con scampi ed il loro consommé <i>Ravioli filled with smoked eggplant and buffalo ricotta with scampi and their consommé</i>	Euro 30,00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	Euro 29,00
Tagliolini all'aragosta <i>Tagliolini with lobster</i>	Euro 62,00

I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE *TYPICAL LIGURIAN FIRST COURSES*

∞ Pansotti con salsa di noci <i>Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed in an home-made ravioli) with walnut sauce</i>	Euro 27,00
∞ Trofie al pesto <i>Trofie (fresh twisted home-made pasta) with pesto sauce</i>	Euro 27,00
∞ Minestrone alla Genovese <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 25,00



SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

Filetto di rombo alla mugnaia <i>Turbot fillet à la meunière</i>	Euro 42,00
Pescato del giorno in crosta di sale (minimo per 2 persone) <i>Catch of the day prepared in salt crust (minimum for 2 persons)</i>	Euro 82,00
Pescato del giorno ai carboni o alla Ligure <i>Catch of the day prepared over the charcoal or Ligurian style</i>	Euro 40,00
Gran fritto di pesce con maionese di soia allo zenzero <i>Mixed fried fish with soy and ginger mayonnaise</i>	Euro 39,00
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled fish</i>	Euro 45,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto di manzo ai ferri con salsa BBQ <i>Beef fillet grilled with BBQ sauce</i>	Euro 40,00
Costine di agnello ai carboni ardenti <i>Lamb chops grilled over burning coals</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 oppure verdure di stagione grigliate o al vapore <i>Assortment of fresh salads or seasonal vegetables either grilled or steamed</i>	Euro 19,00
Bottone” di barbabietola ripieno di formaggio di mandorla e gazpacho di pomodoro <i>Beetroot fresh raviolo filled with almond cheese and tomatos' gazpacho</i>	Euro 28,00
Quinoa con avocado, barbabietola e dressing al lime <i>Quinoa with avocado, beetroot and a dressing of lime</i>	Euro 23,00
Patata americana arrostita, semi di girasole e zucca con salsa teriaki <i>Roasted sweet potato, sunflower and pumpkin seeds with teriaki sauce</i>	Euro 23,00



Selezione di formaggi del territorio **Euro 27,00**
(Dalla Azienda Agricola “Dolcefiorita”)
Local cheese selection (from local farm “Dolcefiorita”)

DESSERT

Tartelletta di fragole con gelato al fior di panna ed essenza di rose **Euro 18,00**
Strawberry tartlet with fior di panna ice and rose essence

Millefoglie chantilly e rabarbaro **Euro 18,00**
Chantilly and rhubarb millefeuille

Semifreddo al frutto della passione e cioccolato dulcey **Euro 18,00**
Passion fruit and dulcey chocolate parfait

Tiramisù Excelsior **Euro 18,00**
Tiramisu Excelsior style

Carpaccio di ananas con sorbetto al limone **Euro 17,50**
Freshly sliced pineapple with lemon sherbets

Tagliata di frutta fresca **Euro 17,50**
Freshly sliced mixed fruit

Assortimento di gelati e sorbetti di stagione **Euro 15,00**
Selection of seasonal ice-creams and sherbets

