

# 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*



**Soffice di mandarino e meringa**  
*Soft mandarin and meringue*

**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**

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



**Costine di agnello al BBQ**  
*BBQ lamb ribs*



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

**Euro 77,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse**  
*Euro 77,00 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

<b>Capesante con guanciaie, topinanbur e cicoria su salsa al latticello</b> <i>Scallops with bacon, Jerusalem artichoke and chicory on buttermilk sauce</i>	Euro 30,00
<b>Cozze ripiene alla Spezzina</b> <i>Stuffed mussels La Spezia style</i>	Euro 27,00
<b>Tiepido di mare Excelsior</b> <i>Excelsior warm seafood salad</i>	Euro 30,00
<b>Insalata di carciofi con formaggio di capra</b> <i>Artichokes salad with goat cheese</i>	Euro 25,00
<b>Battuta di fassona con puntarelle alle acciughe</b> <i>Fassona's meat carpaccio with hazelnuts and frozen celery</i>	Euro 25,00
<b>Patanegra iberico con pane al pomodoro</b> <i>Iberian patanegra with tomato on bread</i>	Euro 25,00
<b>Mozzarella di bufala campana D.O.P., burrata e pomodorini</b> <i>Buffalo's mozzarella cheese D.O.P. from Campania, burrata cheese and small tomatoes</i>	Euro 23,00



## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

<b>Risotto ai carciofi e astice al burro di nocciola</b> <i>Artichoke risotto with hazelnut butter and lobster</i>	Euro 45,00
<b>Ravioli ripieni di zucca e arachidi con gambero rosso e finger lime</b> <i>Pumpkin and peanut stuffed ravioli with red shrimp and finger lime</i>	Euro 27,00
<b>Spaghetti fatti in casa al burro salato, caviale e polvere di limone bruciato</b> <i>Homemade spaghetti with salted butter, caviar and burnt lemon powder</i>	Euro 27,00
<b>Linguine alle vongole e cime di rapa</b> <i>Linguine (flat spaghetti) with clams and turnip tops</i>	Euro 27,00
<b>Tagliolini fatti in casa all'aragosta</b> <i>Home made tagliolini with lobster</i>	Euro 60,00

## **I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE** *TYPICAL LIGURIAN FIRST COURSES*

<b>∞ Pansotti con salsa di noci</b> <i>Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed in an home-made ravioli) with walnut sauce</i>	Euro 26,50
<b>∞ Mandilli al pesto</b> <i>Mandilli (fresh squared home-made pasta) with pesto sauce</i>	Euro 25,00
<b>∞ Minestrone alla Genovese</b> <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 24,50



## SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

<b>Filetto di branzino arrostito su purea di sedano rapa e bietole ripassate</b> <i>Roasted sea bass fillet on celeriac puree and sautéed chard</i>	Euro 39,00
<b>Pescato del giorno in crosta di sale (minimo per 2 persone)</b> <i>Catch of the day prepared in salt crust (minimum for 2 persons)</i>	Euro 78,00
<b>Pescato del giorno ai ferri o alla Ligure</b> <i>Catch of the day grilled or at Ligurian style</i>	Euro 39,00
<b>Gran fritto di pesce con maionese di soia allo zenzero</b> <i>Mixed fried fish with soy and ginger mayonnaise</i>	Euro 39,00
<b>Grigliata mista di pesce</b> <i>Mixed grilled fish</i>	Euro 42,00

## SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

<b>Animella di vitello ai carciofi</b> <i>Veal sweetbreads with artichokes</i>	Euro 36,00
<b>Filetto di manzo alla Rossini</b> <i>Beef fillet Rossini style</i>	Euro 39,00
<b>Costine di agnello al BBQ</b> <i>BBQ lamb ribs</i>	Euro 35,00





## 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** Euro 19,00  
*Assortment of fresh salads or seasonal vegetables either grilled or steamed*

**Quinoa con avocado, barbabietola e dressing al lime** Euro 23,00  
*Quinoa with avocado, beetroot and a dressing of lime*

**Patata americana arrostita, semi di girasole e zucca con salsa teriaki** Euro 23,00  
*Roasted sweet potato, sunflower and pumpkin seeds with teriaki sauce*

