

Lord Byron Restaurant



*Buone
Feste!*

PRANZO DI NATALE

VEGLIONE DI SAN

SILVESTRO

CON MUSICA E BALLI!

1° DELL'ANNO

CHIEDI AL NOSTRO STAFF
INFORMAZIONI E MENU'

LA NOSTRA PROPOSTA DI MARE
OUR SEA PROPOSAL MENU

Tiepido di mare Excelsior
Excelsior warm seafood salad



Tagliolini all'aragosta
Tagliolini with spiny 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 80,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 80,00 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

Capesante con guanciale, topinanbur e cicoria su salsa al latticello <i>Scallops with bacon, Jerusalem artichoke and chicory on buttermilk sauce</i>	Euro 30,00
Plateau di ostriche Gillardeau, perle di wasabi, caviale di salmone con gel alla cipolla rossa <i>Oyster plateau Gillardeau wasabi pearls, salmon caviar with red onion gel</i>	Euro 38,00
Gran crudo di pesce <i>Great raw fish mix</i>	Euro 42,00
Tiepido di mare Excelsior <i>Excelsior warm seafood salad</i>	Euro 30,00
Insalata di carciofi con formaggio di capra <i>Artichokes salad with goat cheese</i>	Euro 26,00
Uovo bio poché su soffice di patate e tartufo bianco d'Alba <i>Biological poached egg on soft potato and white Alba truffle</i>	Euro 48,00
Patanegra iberico con pane al pomodoro <i>Iberian patanegra with tomato on bread</i>	Euro 30,00



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto Gran Riserva Carnaroli, caviale e champagne <i>Gran Riserva Carnaroli rice, caviar and champagne</i>	Euro 38,00
Ravioli ripieni di zucca e arachidi con gambero rosso e finger lime <i>Pumpkin and peanut stuffed ravioli with red shrimp and finger lime</i>	Euro 28,00
Spaghetti fatti in casa all'astice e salsa al pane integrale <i>Homemade Spaghetti with clawed obster and whole wheat bread sauce</i>	Euro 46,00
Linguine alle vongole veraci <i>Linguine (flat spaghetti) with clams</i>	Euro 28,00
Tagliolini fatti in casa all'aragosta <i>Home made tagliolini with spiny 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 short 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 branzino arrostito su purea di sedano rapa e bietole ripassate <i>Roasted sea bass fillet on celeriac puree and sautéed chard</i>	Euro 43,00
--	------------

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 80,00
Pescato del giorno ai ferri o alla Ligure <i>Catch of the day grilled or at Ligurian style</i>	Euro 39,00
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 43,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto di manzo alla Rossini <i>Beef fillet Rossini style</i>	Euro 39,00
Costine di agnello al BBQ <i>BBQ lamb ribs</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

Mozzarella di bufala campana D.O.P., burrata e pomodorini Euro 23,00
Buffalo's mozzarella cheese D.O.P. from Campania, burrata cheese and small tomatoes

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

