

LA NOSTRA PROPOSTA DI MARE
OUR SEA PROPOSAL MENU

Tiepido di mare Excelsior
Excelsior warm seafood salad



Chicche all'aragosta
Chicche (small gnocchi) with spiny lobster



Meringa ai frutti di bosco con gelato al pepe Timut
Berry meringue with Timut pepper ice cream

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 a home-made ravioli)
with walnut sauce*



Agnello in fricasea
Lamb fricassee



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

Euro 85,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 85,00 per person, VAT and service included, beverage not included

IVA E SERVIZIO INCLUSI

SERVICE AND VAT INCLUDED



ANTIPASTI / STARTERS

Gran crudo di pesce Great raw fish mix	Euro 43,00
Tiepido di mare Excelsior <i>Excelsior warm seafood salad</i>	Euro 36,00
Ricciola leggermente scottata con asparagi, sedano e umami di pesce <i>Lightly seared amberjack with asparagus, celery and fish umami</i>	Euro 36,00
Capesante mandorla, piselli e primo sale <i>Scallops with almond, peas and "primo sale" cheese</i>	Euro 34,00
Vitello tonnato <i>Cold veal with tuna sauce</i>	Euro 26,00
Prosciutto crudo 30 mesi con pan brioches e fichi canditi <i>Raw ham aged 30 months with pan brioches and candied figs</i>	Euro 28,00
Mozzarella di bufala campana D.O.P. e pomodorini <i>Buffalo's mozzarella cheese D.O.P. from Campania, and small tomatoes</i>	Euro 23,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto Gran Riserva Carnaroli, champagne e caviale <i>Gran Riserva Carnaroli rice, champagne e caviale</i>	Euro 35,00
Chicche all'aragosta <i>Chicche (small gnocchi) with lobster</i>	Euro 70,00
Tagliatelle all'astice con salsa al Franciacorta <i>Tagliatelle with clawed lobster and Franciacorta wine</i>	Euro 37,00
Spaghetti fatti in casa alle vongole veraci <i>Spaghetti home made with clams</i>	Euro 33,00
Ravioli di stracotto di agnello con piselli fave e tartufo nero pregiato <i>Lamb stew ravioli with peas, broad beans and fine black truffle</i>	Euro 30,00

I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE / TYPICAL LIGURIAN FIRST COURSES

☞ Pansotti con salsa di noci <i>Pansotti (fine typical herbs and cheese stuffed in a homemade ravioli) with walnut sauce</i>	Euro 28,00
☞ Trofie al pesto avantaggiato <i>Trofie (fresh short homemade pasta) with pesto sauce "avantaggiato" enriched with potatoes and green beans.</i>	Euro 27,00
☞ Minestrone alla Genovese <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 25,00

SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

Il pesce servito è pescato o allevato in base alla disponibilità del mercato
Fish can be served fresh or farmed according to the availability.

Filetto di branzino arrostito alla crema di piselli e caviale di salmone <i>Roasted peas cream sea bass fillet and salmon caviar</i>	Euro 40,00
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 81,00
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 allo zenzero <i>Mixed fried fish with ginger mayonnaise</i>	Euro 40,00
Grigliata mista di pesce ai carboni <i>Mixed grilled fish on charcoal</i>	Euro 46,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto di manzo con asparagi al gratin alla salsa Bernese <i>Beef fillet with gratin asparagus with Bernese sauce</i>	Euro 40,00
Agnello in fricasea <i>Lamb fricassee</i>	Euro 37,00



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. e pomodorini Euro 23,00

Buffalo's mozzarella cheese D.O.P. from Campania, and small tomatoes

Varietà di insalate oppure verdure di stagione grigliate o al vapore Euro 22,00

Assortment of fresh salads or seasonal vegetables either grilled or steamed

Quinoa con avocado, barbabietola e dressing al lime Euro 29,00

Quinoa with avocado, beetroot and a dressing of lime

Temphe con verdure alla curcuma Euro 28,00

Tempeh with turmeric vegetables

