

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 ghiacciata fragole e lime
Berry meringue with strawberries and lime

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 a home-made ravioli)
with walnut sauce*



Costolette di agnello ai carboni e salsa BBQ
Chargrilled lamb chops with BBQ sauce



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



ANTIPASTI / STARTERS

Gran crudo di pesce Mixed raw fish	Euro 50,00
Tiepido di mare Excelsior <i>Excelsior warm seafood salad</i>	Euro 36,00
Battuto di ricciola con avocado, lime e polvere di lamponi <i>Amberjack tartare with avocado, lime and raspberry powder</i>	Euro 32,00
Capesante con porcini e jus di pesce <i>Scallops with porcini mushrooms and fish juice</i>	Euro 38,00
Parmigiana di melanzane Excelsior <i>Eggplant Parmigiana Excelsior</i>	Euro 26,00
Prosciutto crudo 30 mesi con pan brioche e fichi canditi <i>Raw ham aged 30 months with pan brioche 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 25,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto Gran Riserva Carnaroli, crudo di gambero e caviale <i>Gran Riserva Carnaroli rice, raw prawn and caviar</i>	Euro 38,00
Chicche all'aragosta <i>Chicche (small gnocchi) with lobster</i>	Euro 65,00
Tagliatelle all'astice con salsa al Franciacorta <i>Tagliatelle with clawed lobster and Franciacorta wine</i>	Euro 40,00
Spaghetti fatti in casa alle vongole veraci <i>Spaghetti home made with clams</i>	Euro 35,00
Ravioli di stracotto di agnello con il suo jus e tartufo nero pregiato <i>Lamb stew ravioli with his jus 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 29,00
☞ Trofie al pesto avantaggiato <i>Trofie (fresh short homemade pasta) with pesto sauce "avantaggiato" enriched with potatoes and green beans.</i>	Euro 28,00
☞ Minestrone alla Genovese <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 26,00

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.

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 ferri o alla Ligure <i>Catch of the day grilled or at Ligurian style</i>	Euro 40,00
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 50,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper</i>	Euro 40,00
Costolette di agnello ai carboni e salsa BBQ <i>Chargrilled lamb chops with BBQ sauce</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

Varietà di insalate oppure verdure di stagione grigliate ai carboni o al vapore Euro 22,00
Assortment of fresh salads or seasonal vegetables either grilled or steamed

Quinoa con avocado, barbabietola e dressing al limone Euro 29,00
Quinoa with avocado, beetroot and a dressing of lemon

Temphe con verdure alla curcuma Euro 28,00
Tempeh with turmeric vegetables

