

Eden Roc lounge & restaurant

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI MARE / **OUR SEA TASTING MENU**

Varietà di mare tiepido
Warm seafood salad



Tagliolini all'aragosta
Tagliolini with lobster



Parfait all'albicocca, cacao, vanilla Bourbon e macadamia
Apricot Parfait, cocoa, vanilla Bourbon and macadamia

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**

Pansoti della tradizione con la salsa noci
Traditional Pansoti with walnut sauce

Tagliata di manzo con rucola e formaggio di Fossa
Sliced beef with rucola and Fossa cheese

Formaggi delle alture di Rapallo
Local cheese from Rapallo

Euro 90,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse
Euro 90,00 per persons, VAT and service included, beverage not included

La preghiamo segnalare al nostro maitre
intolleranze ed allergie alimentari per proporre piatti alternativi
Please be so kind to inform our Maître
in case of your allergy in order to propose you some alternative dishes

ANTIPASTI / OUR STARTERS

Varietà di mare tiepido <i>Warm seafood salad</i>	Euro 36,00
Carpaccio di ricciola con salsa tzatziki e gel di menta <i>Gooseberry carpaccio with tzatziki sauce and mint gel</i>	Euro 27,00
Tataki di tonno rosso buerre Blanc al caviale e porcini <i>Tataki of red tuna, buerre Blanc with caviar and porcini</i>	Euro 38,00
Catalana di crostacei al limone bruciato <i>Catalana of crustaceans with burnt lemon</i>	Euro 50,00
Nizzarda “Excelsior” con tonno fresco e bottarga <i>Nicoise “Excelsior” with fresh tuna and bottarga</i>	Euro 30,00
Tartare di manzo al finocchio con olive taggiasche, maionese alla senape e pane di segale <i>Beef fennel tartare with taggiasca olives, mustard mayonnaise and rye bread</i>	Euro 30,00
Mozzarella di bufala campana D.O.P. con pomodori “cuore di bue” <i>Buffalo’s mozzarella D.O.P. from Campania and “ox heart” tomatoes</i>	Euro 25,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Paccheri con burro salato, cicale di mare con nocciole e limone arrostito <i>Paccheri with salted butter, sea cicadas with hazelnuts and roasted lemon</i>	Euro 30,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with hard-shell clams</i>	Euro 35,00
Risotto con spuma di mela verde, formaggio di capra e caviale <i>Grand Reserve Carnaroli rice with green apple, goat cheese and caviar</i>	Euro 35,00
Tagliolini all’aragosta <i>Tagliolini with lobster</i>	Euro 65,00

~ I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE ~ OUR TRADITIONAL LIGURIAN DISHES

Pansoti della tradizione con la salsa noci <i>Traditional Pansoti with walnut sauce</i>	Euro 29,00
~ Minestrone alla Genovese <i>Traditional Genoese Vegetable Soup</i>	Euro 26,00
~ Trofie della tradizione avvantaggiate al pesto <i>Traditional Trofie with pesto</i>	Euro 28,00

SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

Il Pescato del giorno arrostito, jus di verdure e porcini <i>Roasted Catch of the day, with vegetable juice and porcini mushrooms</i>	Euro 42,00
Grigliata mista di pesce ai carboni <i>Mixed grilled fish on coals</i>	Euro 50,00
Pescato del giorno al sale <i>Catch of the day in salted crust</i>	Euro 82,00
Pescato del giorno alla griglia 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>Fried Seafood with Ginger Mayonnaise</i>	Euro 40,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Tagliata di manzo con rucola e formaggio di Fossa <i>Sliced beef with rucola and Fossa cheese</i>	Euro 42,00
Lombo di agnello, melanzana e foie-gras <i>Lamb loin, aubergine and foie gras</i>	Euro 40,00

Formaggi delle alture di Rapallo
Local cheese from Rapallo

Euro 28,00

DESSERT

Parfait all'albicocca, cacao, vanilla Bourbon e macadamia
Apricot Parfait, cocoa, vanilla Bourbon and macadamia

Euro 30,00

Mousse allo yogurt veggie con ananas caramellato al pepe secuan
Veggie yogurt mousse with caramelized pineapple with Sequoia pepper

Euro 20,00

Cioccolato bianco, fragole e Ibisco
White chocolate, strawberries and hibiscus

Euro 20,00

Tiramisù Excelsior
Excelsior Tiramisù

Euro 18,00

Affettato di mango e papaya al lime
Sliced mango and lime papaya

Euro 18,00

Assortimento di gelati e sorbetti di stagione
Ice-cream and sorbet selection

Euro 18,00

Sorbetti e gelati
Sherbets and ice-creams

Euro 18,00



IVA E SERVIZIO INCLUSI

SERVICE AND VAT INCLUDED