

Eden Roc lounge & restaurant

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI MARE / OUR SEA TASTING MENU

Ricciola appena scottata in crosta di erbe Liguri e salsa tonnata con polvere di capperi

Freshly seared amberjack in a Ligurian herb crust and tuna sauce with caper powder

Allergeni/allergens: 1,4,6,11,12,13



Gran misto di pesce e crostacei alla brace

Large mix of grilled fish and shellfish

Allergeni/allergens: 11,12



Affettato di mango e papaya

Sliced mango and papaya

No Allergeni/allergens

Euro 95,00 per persona IVA e servizio inclusi, bevande escluse

Euro 95,00 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

Allergeni/allergens: 1,2,3,4,5 noci/nuts

Costine di agnello alla scottadito e salsa bbq

Grilled lamb ribs with BBQ sauce

Allergeni/allergens: 4,5,7,9

Formaggi delle alture di Rapallo

Local cheese from Rapallo

Allergeni/allergens: 3

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

1 = grano / gluten
2 = uova / eggs
3 = latte / lactose
4 = sedano / celery
5 = frutta a guscio / nuts
6 = soia / soy
7 = arachidi / peanuts

8 = lupini / lupins
9 = anidrite solforosa / sulfur dioxide
10 = semi di sesamo / sesame
11 = pesce / fish
12 = crostacei / crustaceans
13 = molluschi / shellfish
14 = senape / mustard

ANTIPASTI / OUR STARTERS

Varietà di mare tiepido <i>Warm seafood salad</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,4,6,11,12,13</i>	Euro 38,00
Ricciola appena scottata in crosta di erbe Liguri e salsa tonnata con polvere di capperi <i>Freshly seared amberjack in a Ligurian herb crust and tuna sauce with caper powder</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,4,6,11</i>	Euro 36,00
Gran Crudo di pesce <i>Big raw fish selection</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,11,12,13</i>	Euro 50,00
Fois-Gras con mela verde e aceto balsamico tradizionale di Modena <i>Foie Gras with Green Apple and traditional Modena Balsamic Vinegar</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,4,6,11,12,13</i>	Euro 36,00
Culatello di Zibello presidio Slow Food con melone <i>Slow Food Presidium Zibello raw ham with melon</i>	<i>No Allergeni/allergens</i>	Euro 30,00
Mozzarella di bufala campana D.O.P. con varietà di pomodori <i>Buffalo's mozzarella D.O.P. from Campania and assorted tomatoes</i>	<i>Allergeni/allergens: 3</i>	Euro 28,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghetti freddi con pomodorini, pesca e schiuma di burrata e caviale <i>Cold spaghetti with cherry tomatoes, peaches, burrata foam and caviar</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,3,4,11</i>	Euro 35,00
Rigatoni cacio e pepe e crudo di gamberi al lime <i>Rigatoni with cheese and pepper and raw shrimp with lime</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,3,12</i>	Euro 34,00
Riso Gran Riserva con mazzancolle, agrumi e foglia di ostrica <i>Gran Riserva rice with prawns, citrus fruits and oyster leaves</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,3,4,6,12</i>	Euro 30,00
Paccheri all'astice <i>Paccheri with lobster</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,2,4,9,12</i>	Euro 48,00

❧ I PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE ❧ OUR TRADITIONAL LIGURIAN DISHES

Pansoti della tradizione con la salsa noci <i>Traditional ravioli with walnut sauce</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,2,3,4,5 noci/nuts</i>	Euro 28,00
❧ Minestrone alla Genovese <i>Traditional Genoese Vegetable Soup</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,2,3,4,5 noci/nuts</i>	Euro 27,00
❧ Trofie della tradizione avvantaggiate al pesto <i>Traditional Trofie with pesto</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,2,3,4,5 noci/nuts</i>	Euro 28,00

SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

Gran misto di pesce e crostacei alla brace <i>Large mix of grilled fish and shellfish</i>	<i>Allergeni/allergens: 11,12</i>	Euro 50,00
Ventresca di tonno alla puttanesca con gel al limone e olio al prezzemolo <i>Tuna belly puttanesca style with lemon gel and parsley oil</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,4,11</i>	Euro 42,00
Pescato del giorno al sale (min. x 2 pers.) <i>Catch of the day in salted crust (min. x 2 pers.)</i>	<i>Allergeni/allergens: 4,5 pinoli/peanuts, 9, 11</i>	Euro 88,00
Pescato del giorno alla griglia o alla Ligure <i>Catch of the day grilled or at Ligurian style</i>	<i>Allergeni/allergens: 4,5 pinoli/peanuts, 9, 11</i>	Euro 44,00
Gran fritto di pesce con maionese di soya <i>Fried Seafood with soy mayonnaise</i>	<i>Allergeni/allergens: 6,7,11,12</i>	Euro 42,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Tataki di Wagyu allo zenzero e salsa all'uovo <i>Wagyu tataki with ginger and egg sauce</i>	<i>Allergeni/allergens: 1,2,4,6,9</i>	Euro 55,00
Costine di agnello alla scottadito e salsa bbq <i>Grilled lamb ribs with BBQ sauce</i>	<i>Allergeni/allergens: 4,5,7,9</i>	Euro 42,00

IVA E SERVIZIO INCLUSI

SERVICE AND VAT INCLUDED