

Menù Degustazioni

Tasting menus

LA NOSTRA PROPOSTA DI MARE OUR SEA PROPOSAL MENU

Tiepido di mare al vapore
Warm seafood salad



Tagliolini all'aragosta
Tagliolini with spiny lobster



**Spumoso di crema alla vaniglia bourbon
acqua di fragole e pepe di Timut**
*Bourbon vanilla cream mousse
with strawberry water and Timut pepper*

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*



Carré d'agnello in crosta di pistacchi miele e baby carote
Pistachio-crusted rack of lamb with honey and baby carrots



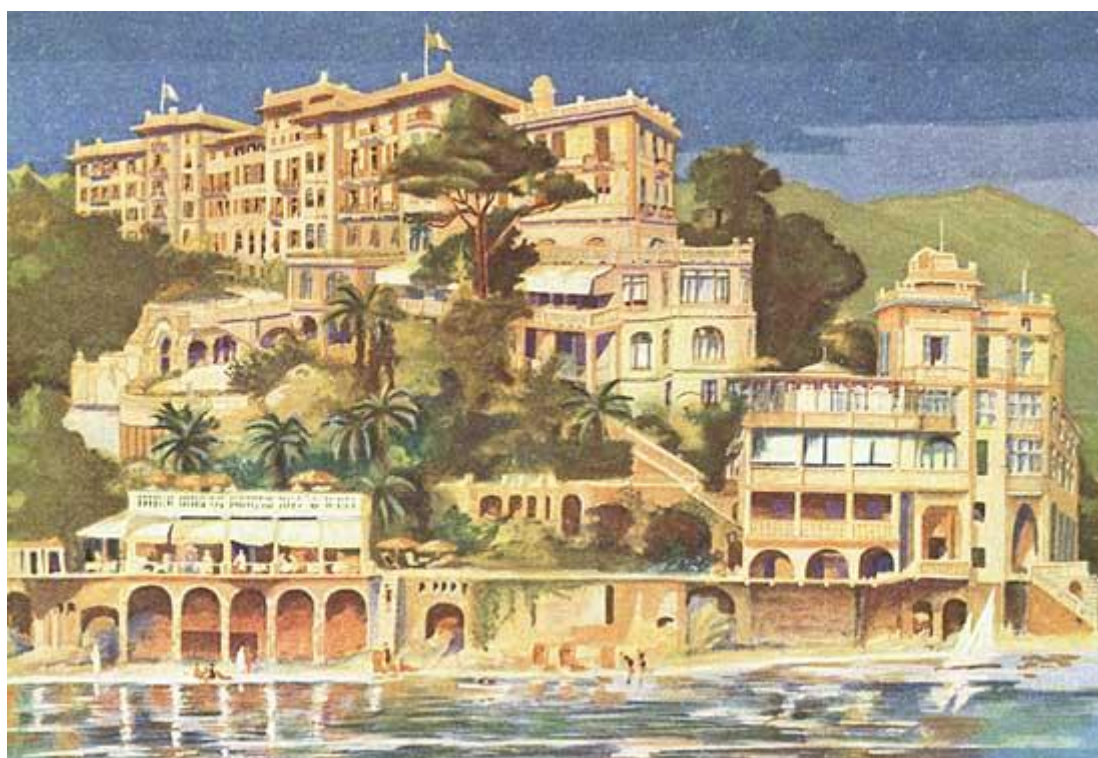
Formaggi delle colline di Rapallo con le nostre confetture
Rapallo Hills cheese selection with our homemade jams

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



ANTIPASTI / STARTERS

Tonno rosso maionese d'ostrica e Yuzu <i>Bluefin tuna with oyster mayonnaise and Yuzu</i>	Euro 35,00
Insalatina di mare tiepida <i>Warm seafood salad</i>	Euro 38,00
Capesanta scottata su zuppetta di piselli favette e guanciale croccante <i>Seared scallop on a green pea and broad bean soup with crispy guanciale</i>	Euro 33,00
Foie-gras au torchon con gel di sciacchetrà e fico candito <i>Foie Gras au Torchon with Sciacchetrà wine gel and candied fig</i>	Euro 36,00
Battuta di manzo al coltello, zucchine trombetta marinate e gel di menta <i>Knife-cut beef tartare served with marinated Trombetta zucchini and a mint reduction gel</i>	Euro 38,00
Prosciutto di Parma 30 mesi e melone <i>30-month aged Parma ham with melon</i>	Euro 30,00



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolini all'aragosta <i>Fresh home-made long pasta with lobster</i>	Euro 70,00
Spaghetti home made alle vongole veraci <i>Spaghetti home made with clams</i>	Euro 35,00
Risotto Gran Riserva Carnaroli asparagi e caviale <i>Gran Riserva Carnaroli rice, asparagus and caviar</i>	Euro 35,00
Piccoli cannelloni di coda di bue con zuppetta di piselli e polvere di mentuccia <i>Small oxtail cannelloni with green pea soup and wild mind dust</i>	Euro 28,00
☞ Trofie al pesto avvantaggiato <i>Trofie (fresh short homemade pasta) with pesto sauce with potatoes and green beans.</i>	Euro 28,00
☞ Pansoti della tradizione Ligure con salsa di noci <i>Pansoti (fine typical herbs and cheese stuffed in a homemade ravioli) with walnut sauce</i>	Euro 28,00
☞ Minestrone alla Genovese <i>Genoese style vegetable soup</i>	Euro 27,00

☞ Piatti tipici della tradizione Ligure / Typical Ligurian first courses



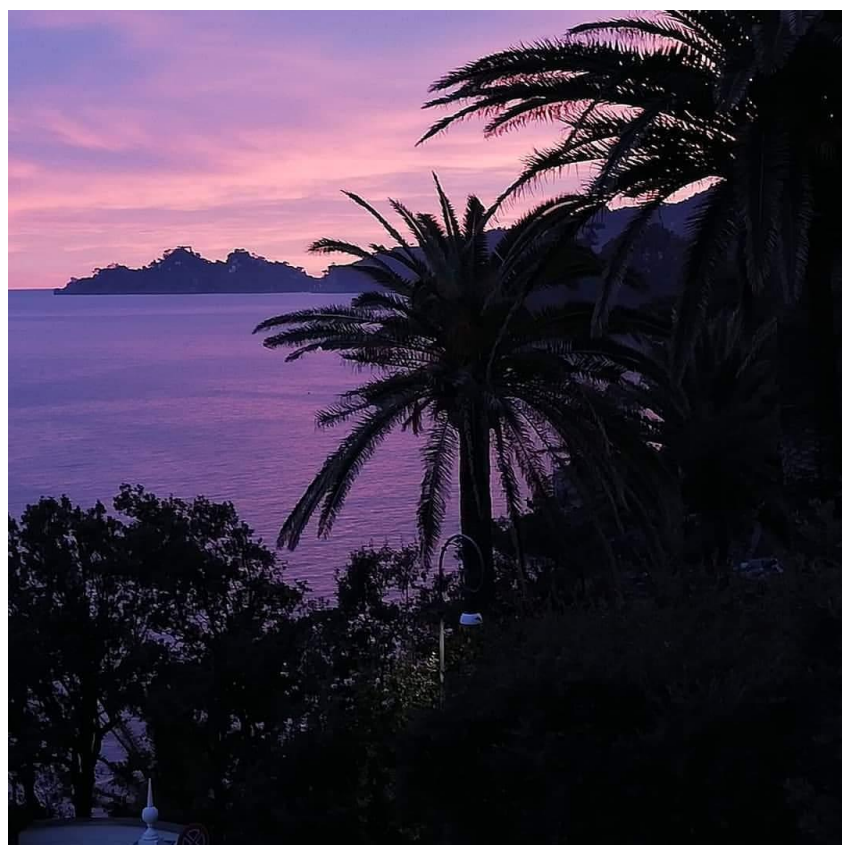
SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

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

Grigliata mista di pesce ai carboni <i>Mixed grilled fish on charcoal</i>	Euro 48,00
Pescato del giorno alla griglia o alla Ligure <i>Grilled or Ligurian style fish of the day</i>	Euro 44,00
Pescato del giorno al sale (minimo per 2 persone) <i>Salted fish of the day (minimum for 2 persons)</i>	Euro 88,00
Gran fritto mix con maionese allo zenzero <i>Mixed fried fish with ginger mayonnaise</i>	Euro 42,00

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto arrostito con erbe, asparagi e umami di manzo <i>Herb-roasted beef fillet with asparagus and beef umami</i>	Euro 42,00
Carré d'agnello in crosta di pistacchi miele e baby carote <i>Pistachio-crusted rack of lamb with honey and baby carrots</i>	Euro 37,00



LE PROPOSTE ALTERNATIVE DEL NOSTRO CHEF

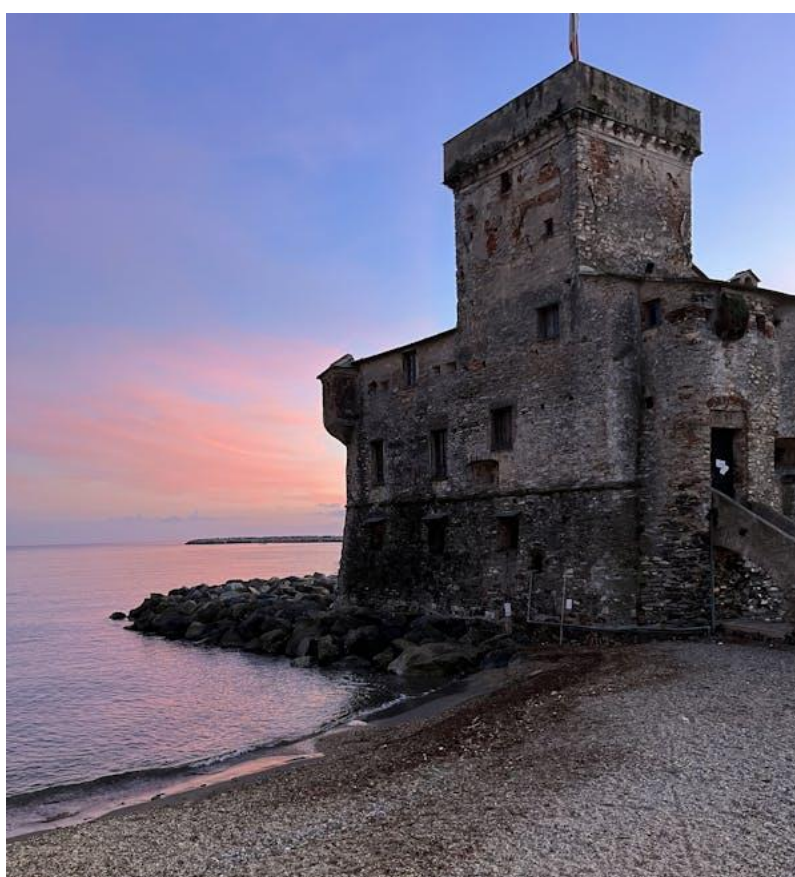
Per ulteriori particolari richieste non esiti a segnalarlo al nostro Maître sarà a disposizione per proporre ulteriori piatti secondo le Sue necessità

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 <i>Assortment of fresh salads</i>	Euro 23,00
Mozzarella di bufala Campana DOP <i>Campana Buffalo Mozzarella DOP</i>	Euro 28,00
Verdure grigliate ai carboni <i>Charcoal-grilled vegetables</i>	Euro 23,00
Tempeh con verdure alla curcuma <i>Tempeh with turmeric vegetables</i>	Euro 26,00

IVA e servizio inclusi / VAT and service included



Formaggi delle colline di Rapallo con le nostre confetture
Cheeses from the Rapallo hills with our jams

Euro 28,00

DESSERT

Crème brûlée Excelsior con sorbetto al lampone
Excelsior Crème Brûlée with raspberry sorbet

Euro 18,00

**Cremoso al cioccolato fondente Kayambe 72%
con mango zenzero e pop corn caramellati**
*Kayambe 72% dark chocolate cremoso
with mango ginger and caramelized popcorn*

Euro 19,00

Tiramisù della tradizione
Traditional Tiramisù

Euro 19,00

**Spumoso di crema alla vaniglia bourbon
acqua di fragole e pepe di Timut**
*Bourbon vanilla cream mousse
with strawberry water and Timut pepper*

Euro 18,00

Composizione di frutta di bosco
Variety of forest fruit

Euro 22,00

Varietà di gelati e sorbetti
Variety of ice-creams and sherbets

Euro 18,50