

Menù Degustazioni

Tasting menus

LA NOSTRA PROPOSTA DI MARE **OUR SEA PROPOSAL MENU**

Tiepido di mare al vapore

(polpo Δ, seppie di Santo Spirito Δ, gamberi Δ, scampi Δ calamari Δ e cozze)

Warm seafood salad

(octopus Δ, Santo Spirito cuttlefish Δ, prawns Δ, scampi Δ, calamari Δ and mussels)

Allergeni/allergens: 11,12



Pesce fresco del giorno alla Ligure

Fresh fish of the day Ligurian style

Allergeni/allergens: 4,5, 9,11



Spumoso di crema alla vaniglia bourbon

acqua di fragole e pepe di Timut

Bourbon vanilla cream mousse

with strawberry water and Timut pepper

Allergeni/allergens: 2,3

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

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



Carré d'agnello in crosta di pistacchi miele e baby carote

Pistachio-crusted rack of lamb with honey and baby carrots

Allergeni/allergens: 1,3,4,9



Formaggi delle colline di Rapallo con le nostre confetture

Rapallo Hills cheese selection with our homemade jams

Allergeni/allergens: 3

ANTIPASTI / STARTERS

Tonno rosso * maionese d'ostrica e Yuzu

*Bluefin tuna * with oyster mayonnaise and Yuzu*

Allergeni/allergens: 4,7,11,13

Insalatina di mare tiepida

(polpo Δ, seppie di Santo Spirito Δ, gamberi Δ, scampi Δ calamari Δ e cozze)

Warm seafood salad

(octopus Δ, Santo Spirito cuttlefish Δ, prawns Δ, scampi Δ, calamari Δ and mussels)

Allergeni/allergens: 11,12,13

Capesanta* scottata su zuppetta di piselli favette e guanciaie croccante

Seared scallop on a green pea and broad bean soup with crispy guanciaie*

Allergeni/allergens: 1,4,6,9,13

Foie-gras au torchon con gel di sciacchetrà e fico candito

Foie Gras au Torchon with Sciacchetrà wine gel and candied fig

Allergeni/allergens: 1,2,3,9

Battuta di manzo al coltello, zucchine trombetta marinate e gel di menta

Knife-cut beef tartare served with marinated Trombetta zucchini and a mint reduction gel

Allergeni/allergens: 1,2,4,9

Prosciutto di Parma 30 mesi e melone

30-month aged Parma ham with melon

No allergeni / No allergens

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolini all'aragosta

Fresh home-made long pasta with lobster

Allergeni/allergens: 1,2,4,9,12

Spaghetti home made alle vongole veraci

Spaghetti home made with clams

Allergeni/allergens: 1,4,9,13

Risotto Gran Riserva Carnaroli asparagi e caviale

Gran Riserva Carnaroli rice, asparagus and caviar

Allergeni/allergens: 3,4,9,11

Piccoli cannelloni di coda di bue con zuppetta di piselli e polvere di mentuccia

Small oxtail cannelloni with green pea soup and wild mint dust

Allergeni/allergens: 1,2,3,4,9

☞ Trofie al pesto avvantaggiato

Trofie (fresh short homemade pasta) with pesto sauce with potatoes and green beans.

Allergeni/allergens: 1,3

☞ Pansoti della tradizione Ligure con salsa di noci

Pansoti (fine typical herbs and cheese stuffed in a homemade ravioli) with walnut sauce

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

☞ Minestrone alla Genovese

Genoese style vegetable soup

Allergeni/allergens: 4,3

☞ 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

(Spada Δ, gambero Δ, scampo Δ, calamaro Δ, pesce fresco secondo disponibilità del mercato)

Mixed grilled fish on charcoal

(Swordfish Δ, shrimp Δ, scampi Δ, squid Δ, fresh fish upon market choice)

Allergeni/allergens: 11,12

Pesce fresco del giorno alla griglia / Grilled fresh fish of the day

Allergeni/allergens: 11

Pesce fresco del giorno alla Ligure

Fresh fish of the day Ligurian style

Allergeni/allergens: 4,5, 9,11

Pesce fresco del giorno al sale (minimo per 2 persone)

Fresh salted fish of the day (minimum for 2 persons)

Allergeni/allergens: 2,11

Gran fritto mix con maionese allo zenzero

(Calamari Δ, gambero Δ, scampo Δ, acciughe Δ)

Mixed fried fish with ginger mayonnaise

(Squid, shrimp*, scampi*, anchovies Δ)*

Allergeni/allergens: 1,11,13

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Filetto arrostito con erbe, asparagi e umami di manzo

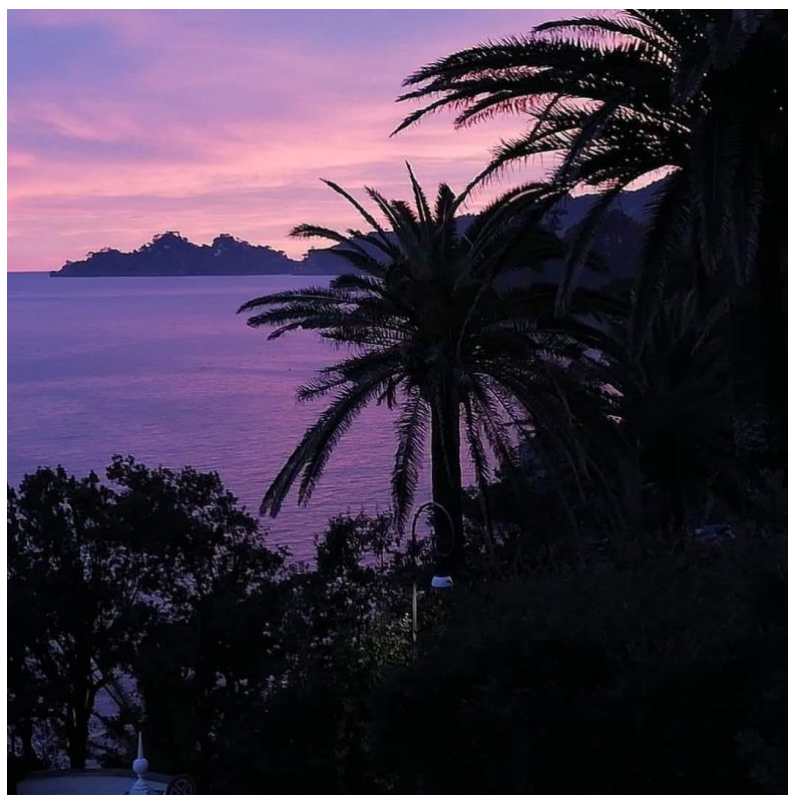
Herb-roasted beef fillet with asparagus and beef umami

Allergeni/allergens: 2,4,9

Carré d'agnello in crosta di pistacchi miele e baby carote

Pistachio-crusted rack of lamb with honey and baby carrots

Allergeni/allergens: 11,12



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

Assortment of fresh salads

No allergeni / No allergens

Mozzarella di bufala Campana DOP

Campana Buffalo Mozzarella DOP

Allergeni/allergens: 3

Verdure grigliate ai carboni

Charcoal-grilled vegetables

No allergeni / No allergens

Tempeh con verdure alla curcuma

Tempeh with turmeric vegetables

Allergeni/allergens: 4, 6

IVA e servizio inclusi / VAT and service included

La preghiamo segnalare al nostro Personale intolleranze ed allergie alimentari per proporLe piatti alternativi

Please be so kind to inform our Staff in case of your allergy in order to propose you some alternative dishes

1 = grano, orzo, avena, farro, kamut / wheat, barley, oats, spelt, kamut

2 = uova / eggs

3 = latte / lactose

4 = sedano / celery

5 = frutta a guscio: nocciole, pistacchi, noci, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci Macadamia, anacardi /

hazelnuts, pistachios, walnuts, almonds, pecans, Brazil nuts, macadamia nuts, cashews

6 = soia / soy

7 = arachidi / peanuts

8 = lupini / lupins

9 = anidride solforosa / sulfur dioxide

10 = semi di sesamo / sesame

11 = pesce / fish

12 = crostacei / crustaceans

13 = molluschi / shellfish

14 = senape / mustard

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono surgelati all'origine dal produttore e sono di alta qualità. Alcuni prodotti freschi, indicati con Δ, sono congelati e conservati a basse temperature (-18°C) per garantirne qualità, freschezza e disponibilità"

Upon request, you can consult the relevant documentation, which will be provided by the staff on duty. We cannot guarantee the complete absence of traces of these allergens in all our dishes and drinks. Dishes or ingredients marked with

** are frozen at source by the manufacturer and are of high quality. Some fresh products, marked with Δ are frozen and stored at low temperatures (-18°C) to ensure their quality, freshness, and availability.*

