

Menù Degustazioni

Tasting menus

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

Insalatina tiepida di mare con consommé di porcini e dashi

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

Warm seafood salad with porcini mushrooms and dashi

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

Allergeni/allergens: 11,12



Grigliata di pesci e crostacei

Grilled fish and shellfish

Allergeni/allergens: 11,12,13



Delizia alla ricotta di pecora composta di fichi d'India e Macadamia

Sheep's milk ricotta delight with prickly pears compote and Macadamia nuts

Allergeni/allergens: 1,2,3

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**

Foie-gras con composta di fichi d'India e Macadamia

Foie-gras with prickly pear compote and macadamia nuts

Allergeni/allergens: 9, 5 noci di Macadamia/Macadamia nuts



Carré d'agnello scottato su crema di topinambur al rosmarino

Seared rack of lamb on rosemary topinambur cream

Allergeni/allergens: 4, 9



Formaggi delle colline di Rapallo con le nostre confetture

Rapallo Hills cheese selection with our homemade jams

Allergeni/allergens: 3

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

Ricciola scottata con noci ed erbe, sedano rapa e mela annurca <i>Seared amberjack with walnuts and herbs, celeriac and annurca apple</i> <i>Allergeni/allergens: 4, 5 (noci/ nuts), 9, 11</i>	Euro 36,00
Insalatina tiepida di mare con consommé di porcini e dashi <i>(polpo Δ, seppie di Santo Spirito Δ, gamberi Δ, scampi Δ calamari Δ e cozze)</i> <i>Warm seafood salad with porcini mushrooms and dashi</i> <i>(octopus Δ, Santo Spirito cuttlefish Δ, prawns Δ, scampi Δ, calamari Δ and mussels)</i> <i>Allergeni/allergens: 11,12,13</i>	Euro 39,00
Capesante* scottate topinambur fondente, castagna glassata e polvere di caffè <i>Seared scallops* topinambur fondant glazed chestnut and coffee dust</i> <i>Allergeni/allergens: 2, 3, 4, 13</i>	Euro 35,00
Foie-gras au torchon con composta ai fichi d'India e Macadamia <i>Foie gras au torchon with prickly pear compote and macadamia nuts</i> <i>Allergeni/allergens: 9, 5 noci di Macadamia/Macadamia nuts</i>	Euro 37,00
Zuppetta di patate e funghi di sottobosco con uovo in crosta di pane <i>Potato and wild mushroom soup with a bread-crusted egg</i> <i>Allergeni/allergens: 1, 2, 3, 7</i>	Euro 30,00
Insalatina Excelsior con fiocchi di tenero di capra <i>Excelsior salad with soft goat cheese flakes</i> <i>Allergeni: 3</i>	Euro 29,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolini all'astice <i>Fresh home-made long pasta with blue lobster</i> <i>Allergeni/allergens: 1,2,4,9,12</i>	Euro 96,00
Spaghetti home made alle vongole veraci <i>Spaghetti home made with clams</i> <i>Allergeni/allergens: 1,4,9,13</i>	Euro 36,00
Risotto Riserva Gallo, zucca, gorgonzola e gambero di Santa Margherita Lig. <i>Gran Riserva Gallo rice, pumpkin, gorgonzola and Santa Margherita Ligure shrimp</i> <i>Allergeni/allergens: 3, 4, 9, 12</i>	Euro 36,00
Raviolo di baccalà mantecato su soffice di fagioli di Pigna e olio all'alloro <i>Salt cod ravioli on smooth Pigna bean puree and laurel oil</i> <i>Allergeni/allergens: 3, 4, 11</i>	Euro 30,00
🌀 Trofie al pesto avvantaggiato <i>Trofie (fresh short homemade pasta) with pesto sauce with potatoes and green beans.</i> <i>Allergeni/allergens: 1, 3</i>	Euro 29,00
🌀 Minestrone alla Genovese <i>Genoese style vegetable soup</i> <i>Allergeni/allergens: 4,3</i>	Euro 28,00

🌀 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 e crostacei

Euro 50,00

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

*Mixed grilled fish and crustaceans (Swordfish Δ, shrimp Δ, scampi Δ, squid *, cuttlefish* fresh fish upon market choice)*

Allergeni/allergens: 11, 12,

Ricciola alla scottadito con pomodorini, capperi e olive

Euro 38,00

Seared amberjack with cherry tomatoes, capers and olives

Allergeni/allergens: 3, 4, 11

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

Euro 42,00

Allergeni/allergens: 11

Pesce fresco del giorno alla Ligure

Euro 42,00

Fresh fish of the day Ligurian style

Allergeni/allergens: 4, 5, 9, 11

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

Euro 83,00

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

Allergeni/allergens: 2, 11

Gran fritto mix con maionese allo zenzero

Euro 44,00

Mixed fried fish with ginger mayonnaise

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

Allergeni/allergens: 1, 11, 13

SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Wagyu scottato con cicoria ripassata AO&P

Euro 55,00

Seared Wagyu with sautéed chicory with garlic, oil and chili

NO allergeni/allergens

Carré d'agnello scottato su crema di topinambur al rosmarino

Euro 37,00

Seared rack of lamb on rosemary topinambur cream

Allergeni/allergens: 4, 9

Filetto di manzo ai carboni

Euro 42,00

Grilled beef filet on caracol

NO allergeni/allergens



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 <i>Assortment of fresh salads</i> <i>No allergeni / No allergens</i>	Euro 23,50
Mozzarella di bufala Campana DOP <i>Campana Buffalo Mozzarella DOP</i> <i>Allergeni/allergens: 3</i>	Euro 28,00
Verdure grigliate ai carboni <i>Charcoal-grilled vegetables</i> <i>No allergeni / No allergens</i>	Euro 23,50
Tempeh con verdure alla curcuma <i>Tempeh with turmeric vegetables</i> <i>Allergeni/allergens: 4, 6</i>	Euro 27,00

IVA e servizio inclusi / VAT and service included

La preghiamo segnalare al nostro Staff 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 nostro Staff.

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 our Staff.

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.*