

Gli Antipasti

HORS D'OEUVRES

(7, 8, 12, 14) Noci di Capesante rosolate con Burro di Cacao, Cavolo Verza e Porro in Agrodolce
Seared scallop nuts with cocoa butter, sweet and sour cabbage and leek

(2, 12) Gamberi Marinati di Santa Margherita, Cremoso alla Zucca, Arancio e Passion Fruit
Marinated prawns from Santa Margherita with pumpkin cream, orange and passion fruit

(1, 4, 14) Calamaro farcito, Crema di Piselli e Pesto di Acciughe di Salina
Squid filled with cod, peas cream and Salina anchovy pesto

(2, 7, 9, 12) Astice tiepido, Crema di Broccolo e Menta con Cavolo Viola all'Agro e Olio alla Paprica
Warm lobster, broccoli and mint cream with sweet and sour purple cabbage and paprika olive oil

(1, 4, 6, 7, 8, 11) Finissima di Branzino con Cuore di Stracciatella, Cavolfiori al Rafano, Caviale Italiano e Salsa alla Liquirizia
Thinly sliced sea bass with stracciatella mozzarella, horseradish cauliflower, Italian caviar and liquorice sauce

(2, 4, 14) Crudo di Pesce e Crostacei del Mar Ligure
Raw fish and shellfish platter from the Ligurian sea

(1, 7, 8, 12) Petto d'Anatra Marinato al Ginepro, Macaroon di Foie Gras e Composta al Rabarbaro
Juniper marinated duck breast, foie gras macaroon and rhubarb compote

(1, 7, 8, 12) Formaggio di Capra Gratinato, Scorzonera al Forno, Composta di Fichi e Frutta Secca
Goat cheese au gratin, roasted black salsify, figs compote and dried fruit

Minestre, Pasta e Riso

SOUP, PASTA AND RICE

(1, 3, 7, 12) Taglierini freschi al rosso d'Uovo, Crema di Porcini e Funghi Autunnali
Fresh yolk taglierini pasta with porcini mushrooms cream and autumnal mushrooms

(7) Crema di Zucca e Porri con Tapioca cotta nel Latte di Mandorla
Pumpkin and leek creamy soup with tapioca cooked in almond milk

(1, 2, 7, 12, 14) Gnocchi di Semola di Grano Duro, Ristretto di Cicale e Frutti di Mare
Durum wheat flour dumplings, seafood and squill thick sauce

(1, 4, 12) Linguine Grezze con Palamita, Pinoli e Uvetta Sultanina
Linguine pasta with Palamita tuna, pine nuts and raisins

(1, 3, 7, 8, 12) Ravioli "Cacio e Pepe", Pesto di Rucola e Spinaci, Composta di Mele e Noci
"Cacio e pepe" ravioli, spinach and rocket salad pesto, walnuts and apples compote

(1, 2, 4, 7) "Mezzi Paccheri" di Gragnano al Pil Pil e Astice Nostrano
"Mezzi paccheri" short pasta with Pil Pil sauce and Mediterranean lobster

(4, 7, 9, 12) Risotto mantecato alla Barbabietola con Carpaccio di Branzino e Caprino
Beetroot risotto with sea bass carpaccio and goat cheese

Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N° 1169/2011.

Gli allergeni ed i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il Pesce fresco del Tigullio *

FRESH FISH FROM THE GULF

- (1, 2, 3, 12, 14) Scampi, Gamberi e Calamaretti Spillo fritti con Zucchine e Maionese al Dragoncello
Deep fried scampi, prawns and baby squid with courgettes and tarragon mayonnaise
- (3, 4, 7, 12) Trancio di Morone stile "Mugnaia", Purea leggera di Patate, Yuzu e Pomodori infornati
Morone fish "a la Meunière", yuzu mashed potato and baked cherry tomatoes
- (4, 6, 8, 12) Medaglione di Tonno fresco in Crosta di Quinoa e Pistacchio, Mela Verde, Barbabietola, Gel alla Soya e Wasabi
Quinoa and pistachio crusted tuna medallion, green apple, beetroot, soya and wasabi gel
- (4, 7, 12) Baccalà in Olio cottura con Crema di Cavolfiore al Profumo di Vaniglia e Caffè
Cod fried at low temperature with vanilla and coffee flavoured cauliflower cream
- (4, 12, 14) Filetto di San Pietro in Guazzetto di Frutti di Mare e Zucchine Trombetta
John Dory fillet in seafood and courgettes broth
- (2, 3, 7) Gamberi Croccanti, Crema di Polenta "Bianco Perla" e Crocchette di Patate e Pesto
Crunchy prawns tails with creamy polenta and pesto and potatoes croquettes
- (4, 7) Scaloppa di Orata di Mare con Patate alla Cenere, Panna acida e Finferli
Sea bream fillet with baked potato, crème fraiche and finferli mushrooms

Le Carni

MEAT

- (1, 7, 12) Medaglione di Vitello scottato in Padella, Foie Gras e Riduzione allo Sciacchetra
Pan fried seared veal medallion with foie gras and Sciacchetra wine reduction
- (7, 10, 12) Tagliata di Manzo alla Senape Antica, Spuma di Patate, Cipollotti e Scalogno all' Agretto
Sliced grilled beef cube roll with grain mustard, potato foam, spring onions and shallot with cress
- (1, 10, 12) Lombo d'Agnello gratinato alle Erbe con Patate ripassate in Padella al Profumo di Liquirizia
Loin of lamb with herbs "au gratin" and liquorice scented pan fried potatoes
- (7) Galletto Amburghese arrostito con Aglio rosso di Vessalico e Patate Affumicate
Roasted farm chicken flavoured with red garlic from Vessalico and smoked potatoes
- (7) Maialino da Latte croccante, cotto a bassa Temperatura, Crema di Mele alla Vaniglia
Crispy suckling piglet, cooked at low temperature, apple cream flavoured with vanilla
- (3, 7, 12) Costata di Bue di razza Piemontese alla Brace con salsa Bernese (min. 2 pers.)
Charcoal grilled beef entrecote with Béarnaise sauce (min. 2 pers.)

Insalate, Legumi e Contorni

ON THE SIDE

- Selezione di Insalatine fresche di Stagione
Selection of salads in season
- (7) Patate novelle al Forno al Rosmarino
Rosemary roasted new potatoes
- (7) Spinaci saltati al Burro
Sautéed spinach with butter
- Verdure del Mediterraneo alla Griglia
Mixed grilled vegetables

Prezzi in Euro - Coperto 8,00 - Servizio ed IVA compresi
Prices in Euro - Cover Charge 8,00 - Service and VAT included

* Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettura D, Punto 3.

***Abbattuto da fresco secondo normativa vigente.

I classici liguri dello Splendido

THE SPLENDIDO LIGURIAN CLASSICS

(2, 9, 10, 12, 14) Insalata tiepida del nostro Mare
Warm seafood salad from the Mediterranean sea

(12, 14) Polpo e Patate con Olive Taggiasche e Fagiolini
Octopus and Potatoes salad with Ligurian olives and green beans

(1, 3, 4, 7, 10) Acciughe Fritte in tre versioni
Fried Anchovies three ways

(7, 9) Minestrone di Verdure alla Genovese
Genoese Minestrone soup

(1) Spaghetti trifilati al Bronzo alla Elizabeth Taylor
Spaghetti with fresh tomatoes from San Marzano, Sorrento and Pachino

(1, 3, 7, 8) Pansoti in Salsa di Noci
Ligurian Ravioli filled with vegetable and herbs, served with Walnut Sauce

(1, 7) Trenette al Pesto della Tradizione
Trenette pasta with "Pesto" sauce, potatoes and green beans

(4, 7, 12) Scaloppa di Branzino al Forno alla Ligure
Roasted sea bass fillet with olives and pine nuts

(1, 7, 12) Uccelletto di Vitello con Zucchine
Veal escallops with courgettes

(2, 4, 9, 12) Pescato del giorno (min. 2 pers.)
Catch of the day (min. 2 pers)

Formaggi e Dolci

CHEESE AND DESSERTS

La nostra carta dei Formaggi e Dolci offre un'ampia scelta di rarità casearie provenienti da selezionati produttori artigianali di varie regioni d'Italia.

Dolci, gelati e sorbetti sono preparati giornalmente dal nostro Chef Pasticcere.

Our cheese and dessert menu offer a wide choice of rare fine cheeses from selected Italian farmers. Desserts, ice-creams and sorbets are prepared daily by our Pastry Chef.

Food Allergy Information:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans,

(7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.