

GHB

Italian Bistrot
LA VERANDA

Italian Bistrot

ASSAGGI DA CONDIVIDERE
SHARED TASTINGS

Ostriche Gillardeau al naturale <i>Gillardeau oysters, served plain</i> (gf) - (lf)	10 al pezzo / 10 each
Tartare di tonno rosso del Mar Mediterraneo con panissa croccante, maionese al wasabi, dressing di agrumi e soia <i>Mediterranean red tuna tartare, crispy chickpeas panissa, wasabi</i> <i>mayonnaise, citrus and soy dressing</i> (gf) - (lf)	17 al pezzo / 17 each
Millefoglie di verdure croccanti, battuta di manzo, tartufo <i>Crispy vegetable millefeuille, minced beef, truffle</i> (gf)	16 al pezzo / 16 each
Gnocco fritto, prosciutto crudo di Parma 30 mesi, burrata, basilico <i>Fried dumpling, 30-month Parma ham, burrata cheese, basil</i>	16 al pezzo / 16 each

DALLA MANO DEL MAÎTRE
SERVED BY THE MAÎTRE D'HÔTEL

La Bufala 250 g di mozzarella di bufala "Selezione Barlotti" al taglio, accompagnata da heritage di pomodori e basilico di Pra' - per due persone <i>Buffalo mozzarella "Barlotti Selection" (250 g), portioned tableside,</i> <i>served with tomatoes heritage and Pra' basil - for 2</i> (gf) - (v)	40
Il Tagliolino Cacio e Pepe <i>Fresh tagliolini pasta cacio e pepe</i> (v) in aggiunta battuto di gambero viola di Santa Margherita 8 <i>addiction of Santa Margherita purple prawn tartare</i>	24
Il Pescato pescato del giorno intero alla ligure oppure al sale, accompagnato da patate e verdure di stagione - per due persone <i>Whole catch of the day, Ligurian style or baked in salt crust,</i> <i>served with potatoes and seasonal vegetables - for two people</i> (gf)	110
T-bone Steak al taglio, accompagnata da patate al rosmarino, verdure di stagione e salsa olandese - per due persone <i>portioned tableside, served with rosemary potatoes,</i> <i>seasonal vegetables and Hollandaise sauce - for two people</i> (gf)	110

Vitello Tonnato	23
girello di vitello, salsa tonnata, fondo di vitello, capperi <i>Veal, tuna sauce, veal jus, capers</i> (gf)	
Mezze Maniche alla Carbonara	24
<i>Mezze maniche pasta carbonara</i>	
Trofie al pesto della tradizione, patate e fagiolini	26
<i>Traditional trofie pasta with Genoese basil pesto, potatoes and green beans</i> (v)	
Spaghetti alle Vongole	33
leggermente piccanti, lime, maggiorana e pane aromatizzato <i>Spaghetti with clams, lightly spiced, lime, marjoram and seasoned breadcrumbs</i> (lf)	
Filetto di manzo, salsa al pepe verde, spinaci saltati e patata morbida	44
<i>Beef fillet, green pepper sauce, sautéed spinach and soft potato</i> (gf)	

Il Mosaico di Mare	52
percorso di 7 pregiati crudi del nostro mare in base al pescato del giorno <i>Selection of seven premium raw seafood preparations based on the daily catch</i> (gf) - (lf)	
Il Polpo	29
crema di patate, olive taggiasche, prezzemolo, limone <i>Octopus, potatoes cream, Taggiasca olives, parsley, lemon</i> (gf) - (lf)	
L'Uovo	22
uovo pochè, variazione di fave, pecorino, pan brioche <i>Poached egg, broad beans variation, pecorino cheese, brioche bread</i> (v)	

Il Riso	34
Riso carnaroli "Selezione San Massimo" ai frutti del Mar Ligure <i>Carnaroli rice "San Massimo Selection" with Ligurian seafood</i> (gf)	
Cappellacci	28
ripieni di tuccu alla genovese, prescinsêua, sugo d'arrosto, tartufo pregiato <i>Capellacci pasta filled with Genoese meat ragù, prescinsêua cheese, beef jus, fine truffle</i>	
Calamaro ripieno alla ligure, ciuppin, olio al prezzemolo	32
<i>Ligurian-style stuffed squid, ciuppin fish sauce, parsley oil</i>	
Asparago con crema di patate e porri, aioli al rafano	28
<i>Asparagus with potatoes and leek purée served with horseradish aioli</i>	

CONTORNI - SIDE DISHES

Le Botaniche	19
pomodori gialli e rossi, lattuga, rucola, radicchio, finocchi, erbe aromatiche, cetrioli, fiori <i>Seasonal garden salad with yellow and red tomatoes, lettuce, rocket, radicchio, fennel, herbs, cucumber, edible flowers</i> (veg) - (gf)	
Padellotto di verdure saltate	15
<i>Pan of sautéed vegetables</i> (veg) - (gf)	
Patate novelle arrosto	12
<i>Roasted baby potatoes</i> (gf)	
Carciofi alla brace	14
<i>Grilled artichokes</i> (veg) - (gf)	

DAL CARRELLO DEI DESSERT
DESSERT TROLLEY SELECTION

Tiramisù Live	19
savoiardo fatto in casa, caffè alla moka, crema di mascarpone, cioccolato amaro grattugiato <i>Homemade ladyfinger, moka coffee, mascarpone cream, grated dark chocolate</i> (gf)	
Cannolo alla crema pasticcera	15
<i>Cannolo filled with pastry cream</i>	
Coppa di gelato e le sue guarnizioni	15
<i>Ice cream with assorted toppings</i> (gf)	
Coppa Paciugo	20
gelato alla crema o cioccolato, amarene sciroppate, panna, cialda <i>vanilla or chocolate ice cream, black cherries in syrup, cream, waffle</i> (gf)	
Torta del giorno o dessert del giorno	15
<i>Cake of the day or dessert of the day</i>	
Babà al limoncino ligure accompagnato da crema pasticcera e fragoline di bosco	15
<i>Ligurian limoncino babà served with pastry cream and wild strawberries</i>	

Coperto	5
Cover Charge	

La Cantina

glass / bott

SPUMANTI - SPARKLING

Prosecco Selezione R Collection <i>Veneto - Italia</i>	12 / 45
Kettmeir Metodo Classico Brut Athesis <i>Trentino Alto Adige - Italia</i>	16 / 75
Assemblage 2 Brut Franciacorta D.O.C.G. <i>Bellavista, Lombardia - Italia</i>	90
Champagne R Collection <i>Jean Dumangin, Carte d'Or Hérítagé Chigny Les Roses - Francia</i>	18 / 90
Spumante F56 Federici Extra Brut <i>Cantine Federici, Liguria - Italia</i>	75
Bellavista Franciacorta Non Dosato <i>Bellavista, Lombardia - Italia</i>	90
Bellavista Vittorio Moretti 2016 <i>Bellavista, Lombardia - Italia</i>	290
Dom Perignon Brut Vintage 2013 <i>Moet & Chandon, Francia - Estero</i>	500
Dom Perignon Brut Vintage 2015 <i>Moet & Chandon, Francia - Estero</i>	550
Krug ed. 171 <i>Maison Krug, Francia - Estero</i>	650
Cristal 2014 <i>Louis Roederer, Francia - Estero</i>	680

SPUMANTI ROSÈ- SPARKLING

Bellavista Franciacorta Rosè <i>Bellavista, Lombardia - Italia</i>	130
Dom Perignon Rosè Vintage 2008 <i>Moet & Chandon, Francia - Estero</i>	800
Krug Rosè ed. 27 <i>Maison Krug, Francia - Estero</i>	800
Kettmeir Metodo Classico Athesis Rosè <i>Trentino Alto Adige - Italia</i>	15 / 75

La Cantina

glass / bott

BIANCHI - WHITE

Vermentino D.O.C. <i>Lunae Bosoni Etichetta Nera, Liguria - Italia</i>	13 / 65
Fiore di Campo Az <i>Lis Neris, Friuli-Venezia Giulia - Italia</i>	13 / 60
Chardonnay <i>S.M.Eppan, Trentino Alto Adige - Italia</i>	10 / 45
Chardonnay <i>Cloudy Bay, Nuova Zelanda - Estero</i>	13 / 65
Pigato D.O.C. Riviera Ligure di Ponente <i>Bio Vio, Liguria - Italia</i>	13 / 65
Soave Classico Monte Carbonare <i>Suavia, Veneto - Italia</i>	13 / 60
Sauvignon <i>Cloudy Bay, Nuova Zelanda - Estero</i>	13 / 60
Moscato Giallo <i>S.M.Eppan, Trentino Alto Adige - Italia</i>	13 / 60

ROSSI - RED

Il Bruciato Bolgheri <i>Marchesi Antinori, Toscana - Italia</i>	15 / 75
Meczan Pinot Nero <i>Hofstatter, Trentino Alto Adige - Italia</i>	13 / 60
Nebbiolo Angelin Langhe D.O.C. <i>Angelo Negro, Piemonte - Italia</i>	13 / 60
Chianti Classico Alfonso <i>Rocca delle Macie, Toscana - Italia</i>	13 / 60
Auxo <i>Lunae Bosoni, Liguria - Italia</i>	10 / 45
iCOLLIROSSI Barolo <i>Piemonte - Italia</i>	90
iCOLLIROSSI Barolo Magnum <i>Piemonte - Italia</i>	220
iCOLLIROSSI Barolo Jèroboam <i>Piemonte - Italia</i>	400

La Cantina

glass / bott

ROSÉ

Prima Brezza Rosato I.G.T. Liguria di Levante
Cantine Federici, Liguria - Italia

10 / 45

Ormeasco Sciacc-Tra Rosè
Az. Agr. Guglierame

13 / 60

Lagrein Kretzer
Cantine Toblino, Trentino Alto Adige - Italia

13 / 60

DOLCI - SWEET

Passito di Pantelleria
Pellegrino, Sicilia - Italia

15 / 60

Moscato d'Asti DOCG Zagara
Zagara, Piemonte - Italia

12 / 45

Muffato della Sala 2020
Antinori, Umbria - Italia

22 / 105

Passito Goldtraminer Bio
Cantine Toblino, Trentino Alto Adige - Italia

15 / 70

Drinks & Coffee

SOFT DRINKS	Selezione di soft	8
	Selezione di succhi	8
	Crodino	8
	Sanbitter	8
CAFFETTERIA COFFEE	Espresso, decaffeinato, orzo, ginseng	5
	Corretto	8
	Caffè Americano	6
	Cappuccino	7
	Latte Macchiato	8
	Tè Caldo e infusi	8
	Cioccolata	7
	Bevanda di Soia, Riso, Mandorla e Latte	5
Caffè Shakerato	8	
ACQUE WATER	Acqua microfiltrata naturale 0,75	5
	Acqua microfiltrata leggermente frizzante 0,75	5
BIRRE BEERS	ICHNUSA - Lager non filtrata 5 %	10
	Birrificio artigianale La Granda "Flooke Amber Lager 0,33" 6,5 %	14
	Birrificio artigianale La Granda "Key Os Ipa 0,33" 4,7 %	14
	Birrificio artigianale La Granda "Aero Gluten Free 0,33" 5,0 % (gf)	14

Il caffè e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e il mare, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Artan Berberi e il suo team utilizzano prodotti, come pesce, carni e latticini, selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali di Rapallo.

Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the sea, wild life and fauna, are actually plans to protect humans. Chef Artan Berberi and his team use products, fish, meat and dairy products, selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural and genuine raw materials, rigorously fruits and vegetables scrupulously selected from the central markets of Rapallo.

Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided upon request.

(v): Vegetariano - Vegetarian

(gf): Senza Glutine - Gluten Free

(lf): Senza Lattosio - Lactose Free

