

LE CUPOLE

RISTORANTE

Artan Berberi Executive Chef

Borardo Sejdijaj Head Chef

Martina Paganini Pastry Chef

Gianluca Giordano Restaurant Manager

MENU *Degustazione*

RACCONTO

Un percorso degustazione che racconta la visione dei nostri Chef attraverso le eccellenze del mare.

Ricciola

caviale, cipollotto, jalapeno, mela verde
(gf) - (lf)

Bottoni

patata al carbone, crudo e cotto di mare, ciuppin, erba luigia

Rombo Pochè

foglia di fico, primizie primaverili, beurre blanc
(gf)

Agrumi

mais, basilico

110

INTERPRETAZIONI

Due percorsi degustazione tra identità, ricerca e creatività

Cinque portate a mano libera dei nostri Chef

125

Sette portate a mano libera dei nostri Chef

140

MENU *à la carte*

ANTIPASTI

Capasanta 46

parmentier, morchella, Périgueux
(gf)

Tataki di Wagyu 38

misticanza amara, senape, ponzu
(gf)

Carciofo 34

nasturzio, topinambur, chips croccante
(gf) - (veg)

Gambero Viola 46

foie gras, oro, passion fruit, panna acida
(gf)

PRIMI

Pasta all'uovo 46

scampo, Vermentino, bisque, limone nero
(lf)

Spaghettono "Amatriseppia" 42

nduja, ricci di mare, finocchietto

Plin 40

coda di bue, cipolla, pecorino, fave, tartufo
(gf)

Gnocco 38

aglio orsino, stracchino, frutta secca, umami

SECONDI

Astice 62

asparagi, aglio nero, zabaione, caviale

Branzino 48

zucchina, ostrica, capperi
(gf)

Agnello 48

erbe, carota, miele, sommaco
(gf)

Sedano Rapa 40

levistico, fava tonka, jus
(gf)

MENU *à la carte*

DEGUSTAZIONI

Degustazione Vini

3 calici 45

5 calici 65

Degustazione Coravin

3 calici 70

5 calici 125

ACQUE E CAFFÈ

Acqua minerale naturale Panna 0,75 l 8

Acqua minerale gassata S. Pellegrino 0,75 l 8

Selezione di caffetteria, the infusi e tisane
accompagnate da piccola pasticceria 8

Coperto 8

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

(v): Vegano - Vegan

MENU *à la carte*

LA SELEZIONE DEL SOMMELIER

Haderburg Pas Dosè <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i>	2019	90
Billecart Salmon Charles Le Bel Inspiration 1818 <i>(Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero)</i>	s.a.	140
Cà del Bosco Anna Maria Clementi <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)</i>	2015	330
Domaine De La Renardiere Savagnin Pupillin <i>(Savagnin)</i>	2016	95
Emidio Pepe Trebiano d'Abruzzo <i>(Trebiano)</i>	2016	160
Gravner Ribolla Gialla <i>(Ribolla Gialla)</i>	2014	180
San Michel Eppan Pinot Nero Sanct Valentin <i>(Pinot Nero)</i>	2022	110
Cantina Argiolas - Isola dei Nuraghi Turriga I.G.T. <i>(Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera)</i>	2002	140
Isole e Olena Cepparello <i>(Sangiovese)</i>	2015	240

Il nostro Sommelier seleziona con attenzione i vini da proporre, valutando ogni etichetta in base a qualità, equilibrio e coerenza con la nostra proposta, con l'obiettivo di offrire ogni volta un'esperienza piacevole, accessibile e sempre curata nei dettagli.

LE CUPOLE
RISTORANTE



GHB

R
R COLLECTION HOTELS

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Ricotta 18

pomodoro, basilico
(v)

Risolatte 24

caramello, bergamotto, shiso
(gf)

Albicocca 25

nocciola, caffè
(gf) - (veg)

Alla Fiera 23

krapfen, pop corn, mela, arachidi, cioccolato,
(v)

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
(v): Vegano - Vegan

GRAND HOTEL BRISTOL

P O R T O F I N O C O A S T

* * * * *



R COLLECTION HOTELS

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD