LE CUPOLE

RISTORANTE

Artan Berberi Executive Chef

Boraldo Sejdiraj Head Chef

Martina Paganini Pastry Chef

Gianluca Giordano Restaurant Manager

LE CUPOLE
RISTORANTE

MENU *hors d'oeuvres*

PLATEAU ROYALE

Il Gran Crudo di Pesce
Selezione di pesce crudo del Mar Mediterraneo, secondo disponibilità del mercato.

Selezione per due persone 100

CAVIALE

Caviale Beluga
Il caviale Beluga è il più pregiato e raro. Proviene dallo storione "Huso huso", caratterizzato da uova di grande calibro, colore grigio perla e una consistenza estremamente cremosa, con un gusto elegante e persistente.

Papalina 10 grammi 90
Papalina 30 grammi 300

Caviale Classic Asetra
Il caviale Classic Asetra proviene dallo storione "Acipenser gueldenstaedtii". Le sue uova, dal colore verde oliva, offrono una consistenza croccante e un sapore intenso ma raffinato.

Papalina 10 grammi 60
Papalina 30 grammi 180

LE CUPOLE
RISTORANTE

MENU *Degustazione*

RACCONTO

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

Benvenuto dello Chef

Ricciola
panzanella estiva, pane, pomodoro verde
(lf)

Pasta all'uovo
vermentino, scampo, limone nero

Branzino
zucchina trombetta, cappero, ostrica

Pre-dessert

Mirtillo
stracchino, gin, violetta

100

INTERPRETAZIONI

Un' esperienza di degustazione tra identità, ricerca e creatività.

Sette portate a mano libera dei nostri Chef

135

LE CUPOLE
RISTORANTE

MENU *à la carte*

ANTIPASTI

Capasanta 44
parmentier, finferli, Périgueux
(gf)

Vitello 36
latticello, senape, tuorlo di quaglia, pan brioche

Melanzana 34
datterino, primo sale, basilico, lievito tostato
(v)

Gambero Viola 45
foie gras, oro, passion fruit, panna acida

PRIMI

Cappellaccio 44
astice, midollo, zafferano, estratto di mare

Spaghetto 36
burro, colatura di alici, limone in conserva, finocchio di mare

Plin ai carboni 36
coniglio, cavolfiore, intensità alla cacciatora, salsa Blanquette

Gnocco 35
pesto, pinolo, fagiolino, Prescinseua
(v)

SECONDI

Rombo 48
primizie di stagione, caviale, champagne
(gf)

Tonno 46
pak choi, avocado, tosazu, wasabi
(gf) - (lf)

Wagyu 57
nocciola, patata, ciliegia, cioccolato
(gf)

Orto in contrasto 37
melassa di pesca, nepitella, sorbetto allo zenzero e pepe
(gf) - (v)

LE CUPOLE
RISTORANTE

MENU *à la carte*

DEGUSTAZIONI

Degustazione Vini
3 calici 45
5 calici 60

Degustazione Coravin
3 calici 65
5 calici 125

ACQUE E CAFFE'

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 caffe 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.

T*he 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

LE CUPOLE
RISTORANTE

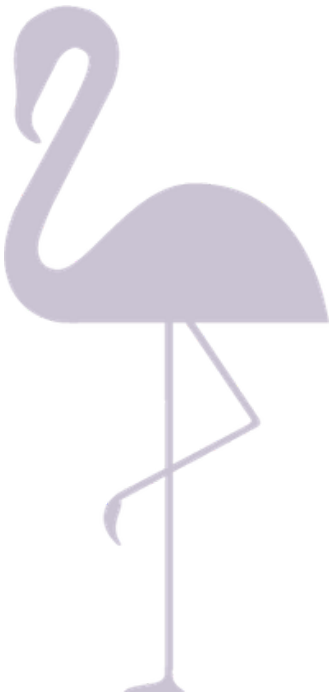
MENU *à la carte*

LA SELEZIONE DEL SOMMELIER

Haderburg Pas Dosè *(Chardonnay, Pinot Nero)*	2019	90
Billecart Salmon Charles Le Bel Inspiration 1818 (Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero)	s.a.	140
Cà del Bosco Anna Maria Clementi *(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)*	2016	380
Domaine De La Renardiere Savagnin Pupillin *(Savagnin)*	2018	95
Emidio Pepe Trebbiano d'Abruzzo *(Trebbiano)*	2022	160
Gravner Ribolla Gialla *(Ribolla Gialla)*	2014	180
San Michel Eppan Pinot Nero Sanct Valentin *(Pinot Nero)*	2023	110
Cantina Argiolas - Isola dei Nuraghi Turriga I.G.T. *(Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera)*	2002	140
Isole e Olena Cepparello *(Sangiovese)*	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 COLLECTION HOTELS

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

DESSERT

Pomodoro 18
ricotta, basilico
(v)

Risolatte 18
caramello, bergamotto, shiso
(gf)

Pesca 20
papaya, noci pecan
(gf) - (veg)

Cioccolato 22
curry, banana, yuzu
(gf)

Il caffe 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

GHB

R COLLECTION HOTELS

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

GRAND HOTEL BRISTOL

PORTOFINO COAST

* * * * *

R COLLECTION HOTELS

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

LE CUPOLE
RISTORANTE

MENU

Sweet Wine & Spirits

Marolo - Poderi Aldo Conterno Grappa di Barolo Riserva Gran Bussia *(Vinacce di Nebbiolo)*	1998	€ 30
Marolo - Poderi Aldo Conterno Grappa di Barolo Riserva Gran Bussia *(Vinacce di Nebbiolo)*	2004	€ 22
Bellavista Brandy - Arzente *(Chardonnay)*	1998	€ 20
Dartigalonge Bas Armagnac *(Folle blanc, Ugni blanc, Baco)*	1989	€ 35
Dartigalonge Bas Armagnac *(Folle blanc, Ugni blanc, Baco)*	2004	€ 35
Christian Drouin Calvados Tres Pommes *(Mele della Normandia)*	s.a.	€ 20
Christian Drouin Calvados Tres Pommes *(Mele della Normandia)*	s.a.	€ 20
Elixir Distillers Elements of Islay - Blended Malt - Limited Edition *(Malto d'orzo Torbato)*	s.a.	€ 30
Distilleria Dalwhinnie Highland single malt Scotch - 15 years old *(Malto d'orzo)*	s.a.	€ 30
Marchesi Antinori - Tenuta della Sala Muffato della Sala *(Traminer, Sauvignon, Semillon, Riesling, Grechetto)*	2020	€ 22
Monte dall'Ora Recioto della Valpollicella Sant'Ulderico *(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta)*	2015	€ 39