GHB

Italian Bistrot

LA VERANDA

Italian Bistrot

ASSAGGI DA CONDIVIDERE
SHARED TASTINGS

Ostriche Gillardeau al naturale — 9 al pezzo / 9 *each*
Gillardeau oysters, served plain
(gf) - (lf)

Tartare di Tonno Rosso del Mar Mediterraneo — 16 al pezzo / *16 each*
tacos croccante, agrumi, cetriolo, mandorle
tuna tartare, crispy tacos, citrus, cucumber, almonds
(gf) - (lf)

Fiori di Zucchina — 11 al pezzo / *11 each*
in tempura, ricotta, acciughe, pomodoro, capperi, limone
tempura zucchini flowers, ricotta cheese, anchovies, tomato, capers, lemon
(v)

Gnocco Fritto — 15 al pezzo / *15 each*
prosciutto crudo di Parma 30 mesi, burrata, basilico
fried dumpling, 30-month Parma ham, burrata cheese, basil

Gamberi Viola & Scampi — 9 al pezzo / *9 each*
serviti crudi o alla griglia
purple prawns & langoustines, served raw or grilled
(gf) - (lf)

DALLA MANO DEL MAÎTRE
SERVED BY THE MAÎTRE D'HÔTEL

Rigatoni — 25
cacio e pepe, tartufo
rigatoni pasta cacio e pepe, truffle
(v)

Il Pescato — 100
pescato del giorno intero alla ligure oppure al sale,
accompagnato da patate e verdure di stagione - per due persone
whole catch of the day, Ligurian style or baked in salt crust,
served with potatoes and seasonal vegetables - for two people
(gf)

Fassona piemontese — 26
battuta di Fassona piemontese e le sue guarnizioni
***aggiunta di tartufo nero pregiato €8
piedmontese Fassona beef tartare served with its garnish
****enhanced with premium black truffle €8*

Italian Bistrot

ANTIPASTI - STARTERS

Insalata tiepida di mare 34
salsa verde, riccia di mare, estratto di mare, primizie croccanti
warm seafood salad, green herb sauce, sea lattuce, concentrated seafood jus, crispy baby vegetables

Il Mosaico di Mare 48
percorso di 7 pregiati crudi del nostro mare in base al pescato del giorno
selection of seven premium raw seafood preparations based on the daily catch
(gf) - (lf)

PRIMI - FIRST COURSES

Gnocco di zucca 26
pecorino, bieta, porcini
p*umpkin gnocchi, pecorino cheese, swiss chard, and porcini mushrooms.*
(v)

Zuppa di mare 40
secondo disponibilità del mercato, pane all'origano
Seafood Soup based on the market's daily catch, served with oregano bread.

Il Riso 33
Riso Carnaroli "Selezione San Massimo" zafferano, ossobuco, gremolada, parmigiano, jus
Carnaroli Rice "Selezione San Massimo", saffron, braised veal osso buco, gremolata, Parmesan and veal jus.
(gf)

Tagliolini all'Astice 38
riduzione al vermentino, bisque di astice, lime
lobster tagliolini pasta, vermentino wine reduction, silky lobster bisque and lime zest

Italian Bistrot

SECONDI - MAIN COURSES

Trancio di Branzino 42
patata, porro, vongole veraci
Sea Bass Fillet, potato, leek and clams
(gf)

Cavolfiore 24
consistenze di cavolfiore, fondo vegetale, tartufo
cauliflower textures, vegetables jus, summer truffle
(v) - (gf)

Filetto di manzo 48
foie gras, pan brioche, spinaci, tartufo nero, salsa al granaccia
b*eef Tenderloin, foie gras, brioche toast, spinach, black truffle, and Granaccia wine sauce.*

CONTORNI - SIDE DISHES

Le Botaniche 21
pomodori gialli e rossi, lattuga, rucola, radicchio, finocchi,
erbe aromatiche, cetrioli, fiori
seasonal garden salad with yellow and red tomatoes, lettuce,
rocket, radicchio, fennel, herbs, cucumber, edible flowers
(veg) - (gf)

Funghi porcini 20
alla brace oppure fritti
seasonal wild Porcini mushrooms, grilled over embers or delicately fried.
(v)

Padellotto di Verdure Saltate 15
pan of sautéed vegetables
(veg) - (gf)

Italian Bistrot

DESSERT - DESSERT

Tiramisù Live 19
savoiardo fatto in casa, caffè alla moka, crema di mascarpone,
cioccolato amaro grattugiato
live tiramisù, homemade ladyfinger, moka coffee, mascarpone cream, grated dark chocolate
(gf)

Millefoglie 17
crema pasticcera, lampone
mille-feuille, pastry cream, raspberry

Babà 16
agrumi, rhum, crema Chantilly
babà, citrus fruits, rum, Chantilly cream

Castagna 15
meringa, panna e vaniglia
Chestnut mousse, crisp meringue, whipped cream, and vanilla.
(gf)

Coppa di Gelato 16
e le sue guarnizioni
ice cream with assorted toppings
(gf)

Coppa Paciugo 17
gelato alla crema o cioccolato, amarene sciroppate, panna, cialda croccante
traditional "paciugo" vanilla or chocolate ice cream, black cherries in syrup, cream, waffle

Coperto 5
Cover Charge

La Cantina

glass / bott

SPUMANTI - SPARKLING

Prosecco Selezione R Collection 12 / 45
Veneto - Italia

Kettmeir Metodo Classico Brut Athesis 16 / 75
Trentino Alto Adige - Italia

Assemblage 2 Brut Franciacorta D.O.C.G. 90
Bellavista, Lombardia - Italia

Champagne R Collection 18 / 90
Jean Dumangin, Carte d'Or Héritagé Chigny Les Roses - Francia - Estero

Champagne Premier Crù 120
Maxime Ponson - Francia - Estero

Spumante F56 Federici Extra Brut 75
Cantine Federici, Liguria - Italia

Franciacorta Dosaggio Zero UNO 90
Arici, Lombardia - Italia

Bellavista Franciacorta Non Dosato 90
Bellavista, Lombardia - Italia

Bellavista Vittorio Moretti 2016 290
Bellavista, Lombardia - Italia

Dom Perignon Brut Vintage 2013 500
Moet & Chandon, Francia - Estero

Dom Perignon Brut Vintage 2015 550
Moet & Chandon, Francia - Estero

Krug ed. 171 650
Maison Krug, Francia - Estero

Cristal 2014 680
Louis Roederer, Francia - Estero

SPUMANTI ROSÈ- SPARKLING

Bellavista Franciacorta Rosè 130
Bellavista, Lombardia - Italia

Dom Perignon Rosè Vintage 2008 800
Moet & Chandon, Francia - Estero

Krug Rosè ed. 27 800
Maison Krug, Francia - Estero

Kettmeir Metodo Classico Athesis Rosè 15 / 75
Trentino Alto Adige - Italia

La Cantina

BIANCHI - WHITE

	glass / bott
Vermentino D.O.C. *Lunae Bosoni Etichetta Nera, Liguria - Italia*	13 / 65
Fiore di Campo Az *Lis Neris, Friuli-Venezia Giulia - Italia*	13 / 60
Chardonnay *S.M.Eppan, Trentino Alto Adige - Italia*	10 / 45
Conte della Vipera *Marchesi Antinori, Umbria - Italia*	80
Pigato D.O.C. Riviera Ligure di Ponente *Bio Vio, Liguria - Italia*	13 / 65
Berette 2.0 *Colline del Genovesato, Liguria - Italia*	14 / 70
Soave Classico Monte Carbonare Suavia*, Veneto - Italia*	13 / 60
Pinot Grigio *Puiatti, Friuli-Venezia Giulia - Italia*	10 / 45
Terebinto *Planeta, Sicilia - Italia*	12 / 60
Rossj Bass Langhe Chardonnay *Gaja, Piemonte - Italia*	190
Cà Marcanda Vistamare *Gaja, Toscana - Italia*	140
Cervaro della Sala *Marchesi Antinori - Umbria - Italia*	160

ROSSI - RED

Il Bruciato Bolgheri *Marchesi Antinori, Toscana - Italia*	15 / 75
Meczan Pinot Nero *Hofstatter, Trentino Alto Adige - Italia*	13 / 60
Nebbiolo Angelin Langhe D.O.C. *Angelo Negro, Piemonte - Italia*	13 / 60
Chianti Classico Nipozzano Frescobaldi*, Toscana - Italia*	13 / 60
Auxo *Lunae Bosoni, Liguria - Italia*	10 / 45
Barolo *iCOLLIROSSI, Piemonte - Italia*	90
Brunello di Montalcino CastelGiocondo *Frescobaldi, Toscana - Italia*	140
Tenuta Luce Lucente *Frescobaldi, Toscana - Italia*	120
Pinot Nero Riserva Sanct Valentin *S.M.Eppan, Trentino Alto Adige - Italia*	110

La Cantina

		glass / bott
ROSÈ	**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, gingseng	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 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



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

R COLLECTION HOTELS