

LE CUPOLE

RISTORANTE

“Ogni secondo conta...”

Artan Berberi Executive Chef

Simone Lolli Head Chef

Martina Paganini Pastry Chef

Andrea Solari Restaurant Manager

MENU *Degustazione*

MARINO

Tonno rosso

pomodori, kefir e pesto di prà
(gf)

Soli

tuberi, gambero viola, jus di mare e limone nero

Triglia

ortaggi verdi e buerre blanc allo yuzu

Agrumi

mais e basilico
(v)

€ 140

ORO ROSSO

Wagyu

parmigiano, noci e perle di lime
(gf)

Gnocchi

ragù di cortile, burro acido, demi-glace e cacao criollo

Agnello

bietole, cipollato e rabarbaro

Cioccolato

croccante, mousse e gelato
(v)

€ 135

MENU *Degustazione*

ORTO

Giardino dell'orto

primizie croccanti, erbe di campo e germogli
(veg) - (v)

Barbabietola

ravioli di barbabietola, caprino e mele
(v) - (gf)

Carciofo

pecorino, zafferano e basilico
(v) - (gf)

Banana

fragola e maggiorana
(veg) - (v) - (gf)

€ 115

LiberaMente

Lasciati sorprendere...

€ 165

MENU *à la carte*

ANTIPASTI

Tonno rosso

pomodori, kefir e pesto di prà
(gf)

Capasanta

bernese, asparagi e garum di acciughe
(gf)

Calamaro

patate, salsa verde e caviale
(gf)

Wagyu

parmigiano, noci e perle di lime
(gf)

Giardino dell'orto

primizie croccanti, erbe di campo e germogli
(veg) - (v)

MENU *à la carte*

PRIMI

Soli

tuberi, gambero viola, jus di mare e limone nero

Spaghetto

piselli, ricci di mare, menta e champagne

Gnocchi

ragù di cortile, burro acido, demi-glacé e cacao criollo

Riso

essenza di mare, alghe, bisque e molluschi
(gf)

Barbabietola

ravioli di barbabietola, caprino e mela
(v) - (gf)

SECONDI

Triglia

ortaggi verdi e beurre blanc allo yuzu

Baccalà

zucchine, chinotto e salsa pil-pil
(gf)

Agnello

bietole, cipollotto e rabarbaro

Piccione

carote, nocciole e umeboshi
(gf)

Carciofo

pecorino, zafferano e basilico
(v) - (gf)

Degustazione Vini

3 calici € 45

5 calici € 65

Degustazione Coravin

3 calici € 70

5 calici € 125

2 portate a scelta € 95

3 portate a scelta € 130

I prezzi sono per persona, bevande escluse

Dolci a partire da € 18

Coperto e servizio inclusi

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 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.

(veg): Vegano (v): Vegetariano (gf): Senza Glutine (lf): Senza Lattosio

DESSERT

Agrumi € 18

mais e basilico

(v)

Cioccolato € 25

croccante, mousse e gelato

(v)

Banana € 20

fragola e maggiorana

(veg) - (v) - (gf)

Nocciola € 23

ciliegia e pepe di Sichuan

(v)