



Italian Bistrot
LA VERANDA

Italian Bistrot

ASSAGGI DA CONDIVIDERE
SHARED TASTINGS

Ostriche Gillardeau al naturale <i>Gillardeau oysters, served plain</i> (gf) - (lf)	9 al pezzo / 9 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 chickpea panissa, wasabi</i> <i>mayonnaise, citrus and soy dressing</i> (gf) - (lf)	15 al pezzo / 15 each
Millefoglie di patate croccante con sentori di cipolla stufata, battuta di manzo, tartufo <i>Millefoglie di patate croccante con sentori di cipolla stufata, battuta</i> <i>di manzo, tartufo</i> (gf)	14 al pezzo / 14 each
Gnocco fritto, prosciutto crudo di Parma 30 mesi, burrata, basilico <i>fried gnocco, 30-month Parma ham, burrata and basil</i>	13 al pezzo / 13 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), carved tableside,</i> <i>served with heirloom tomatoes and Pra' basil - for 2</i> (gf) - (v)	40
Il tagliolino cacio e pepe <i>fresh tagliolini cacio e pepe</i> (v)	23
in aggiunta battuto di gambero viola di Santa Margherita <i>with Santa Margherita purple prawn tartare</i>	8
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</i> (gf)	110
T-bone steak al taglio, accompagnata da patate al rosmarino, verdure di stagione e salsa olandese - per due persone <i>T-bone steak for two, carved tableside, served with rosemary potatoes,</i> <i>seasonal vegetables and Hollandaise sauce - for two</i> (gf)	110

Carpaccio di gambero viola, salsa cocktail, limone, erbe di campo, riso soffiato 38
purple prawn carpaccio, cocktail sauce, lemon and wild herbs, puffed rice
 (gf) - (lf)

Vitello tonnato 23
 girello di vitello, salsa tonnata, fondo di vitello, capperi
veal, tuna sauce, veal jus and capers
 (gf)

Mezze maniche alla carbonara 24
mezze maniche pasta carbonara

Trofie al pesto della tradizione, patate e fagiolini 26
traditional trofie pasta with Genoese pesto, potatoes and green beans
 (v)

Spaghetti alle vongole 33
 leggermente piccanti, lime, maggiorana e pane aromatizzato
spaghetti with clams, lightly spiced, lime, marjoram and seasoned breadcrumbs
 (lf)

Filetto di manzo, salsa al pepe verde, spinaci saltati e patata morbida 42
beef fillet, green pepper sauce, sautéed spinach and soft potato
 (gf)

Il mosaico di mare 52
 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)

Il polpo 29
 crema di patate, olive taggiasche, prezzemolo, limone
octopus, potato cream, Taggiasca olives, parsley and lemon
 (gf)

L'Uovo 22
 uovo pochè, variazione di fave, pecorino, pan brioche
poché egg, broad bean dish, pecorino cheese, brioche bread
 (v)

Il Riso 32
 Riso carnaroli "Selezione San Massimo" ai frutti del mar ligure
Carnaroli rice "San Massimo Selection" with Ligurian seafood
 (gf)

Capellacci 28
 Ripieni di toccu alla genovese, prescinsêua, sugo d'arrosto, tartufo pregiato
capellacci pasta filled with Genoese meat ragù, prescinsêua cheese,
roast jus and fine truffle

Costoletta alla milanese 42
 patate arrosto, rucola e pomodorini
Milanese veal chop, roasted potatoes, rocket and cherry tomatoes

Calamaro ripieno alla ligure, ciuppin, olio al prezzemolo 30
Ligurian-style stuffed squid, ciuppin fish sauce, parsley oil

Asparago con crema di patate e porri, aioli al rafano 28
asparagus with potato and leek purée, served with horseradish aioli

CONTORNI - SIDE DISHES	Le botaniche	19
	<p>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 and edible flowers</i> (veg) - (gf)</p>	
	Padellotto di verdure saltate	12
	<p><i>Pan of stir-fried vegetables</i></p>	
	Patate novelle arrosto	10
<p><i>roasted baby potatoes</i> (v)</p>		
DAL CARRELLO DEI DESSERT DESSERT TROLLEY SELECTION	Spinaci saltati, aglio olio e peperoncino	13
	<p><i>sautéed spinach, garlic, oil and chilli</i> (veg) - (gf)</p>	
	Carciofi alla brace	14
	<p><i>grilled artichokes</i> (v)</p>	
	Tiramisù Live	19
<p>savoiaro fatto in casa, caffè alla moka, crema di mascarpone, cioccolato amaro grattugiato <i>homemade ladyfinger, moka coffee, mascarpone cream, grated dark chocolate</i> (gf)</p>		
Cannolo alla crema pasticcera	15	
<p><i>cannolo filled with pastry cream</i></p>		
Coppa di gelato e le sue guarnizioni	15	
<p><i>ice cream coupe with assorted toppings</i> (gf)</p>		
Torta del giorno o dessert del giorno	15	
<p><i>cake of the day o dessert of the day</i></p>		
Babà al limoncino ligure accompagnato da crema pasticcera e fragoline di bosco	15	
<p><i>Ligurian limoncino babà served with pastry cream, wild strawberries</i></p>		

La Cantina

glass / bott

SPUMANTI - SPARKLING

Prosecco Selezione RCollection <i>Veneto - Italia</i>	12 / 45
Kettmeir metodo classico brut Athesis <i>Alto adige - Italia</i>	16 / 75
Alma Brut Franciacorta D.O.C.G. <i>Bellavista, Lombardia - Italia</i>	90
Champagne R Collections <i>Jean Du Mangine - Francia</i>	18 / 95
Clarabella Franciacorta brut D.O.C.G <i>Cascina Clarabella, Lombardia - Italia</i>	13 / 65
Federici F56 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 2013 <i>Moet Chandon, Francia - Estero</i>	500
Dom Perignon 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 ROSE' - SPARKLING

Federici spumante rosè <i>Cantine Federici, Liguria - Italia</i>	13 / 65
Bellavista Franciacorta Rosè <i>Bellavista, Lombardia - Italia</i>	130
Dom Perignon rosè 2008 <i>Moet Chandon, Francia - Estero</i>	800
Krug rosè ed. 27 <i>Maison Krug, Francia - Estero</i>	800
Kettmeir Athesis rosè <i>Alto adige - Italia</i>	15 / 75

La Cantina

		glass / bott
BIANCHI - WHITE	Vermentino D.O.C. <i>Lunae Bosoni Etichetta Nera, Liguria - Italia</i>	10 / 45
	Fiore di Campo Az <i>Lis Neris, Friuli-Venezia Giulia - Italia</i>	12 / 55
	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
	Lagrein Kretzer <i>Cantine Toblino, Trentino Alto Adige - Italia</i>	13 / 60
	Auxo <i>Lunae Bosoni, Liguria - Italia</i>	10 / 45

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 / 60

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	4
	Acqua microfiltrata leggermente frizzante 0,75	4
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

