

GHB

Cocktails

Pandilla

Pisco, Lemon Juice, Lavander, Bitter, Soda Water, Vanilla

Il Barman lo consiglia con: Caviale Oscietra 10 gr, blinis, panna acida € 80

Our suggestion: Oscietra caviar 10 g, blinis, sour cream € 80

Smoky Almond

Caol Ila, Mint liqueur, Almond Foam

Il Barman lo consiglia con: ostrica Gillardeau € 13

Our suggestion: Gillardeau oyster € 13

(gf) - (lf)

Guitarron

Agave syrup, Rhubarb, Lemon and Lime Juice, Tonic Water

Il Barman lo consiglia con: Crocchè di patate, mozzarella e nduja € 9

Our suggestion: potato croquettes, mozzarella and nduja € 9

Wind Rose

Tanquery Ten, Rose, Ginger Beer

Il Barman lo consiglia con: Gambero viola di Santa Margherita € 13

Our suggestion: Santa Margherita purple prawns € 13

(gf) - (lf)

O Gòsso

Camatti, Tomatoes Wine, Soda Water

Il Barman lo consiglia con: tartare di Fassona piemontese all'antica, su chips di riso soffiato € 9

Our suggestion: old-fashioned Piedmontese Fassona tartare on puffed rice chips € 9

(gf)

€ 26

TWIST ON CLASSIC

Coffee & Chocolate

Campari cask, vermouth, gin, coffee, chocolate

Italian Paloma

*Vermouth, coffee, vanilla, grapefruit
(gf)*

Blue Sunset

*Gin, sugar, lime juice, blue liquor, wild fennel, foam, soda water
(veg)*

Litchi Martini

Vodka, Litchi, Orange, Lemon

€ 26

CLASSICS

Cocktails & Long Drinks

€ 20

OUR SPRITZ

Happy sun

Champagne, Lemoncello mix, Soda Water, Italicus

Sweet Sea

Extra Dry Vermouth, Bio Apple juice, Ginger Beer

Flamingo

Basil, Champagne, soda water, elderberry

€ 20

MOCKTAILS

Negroni 0

Tanqueray 0.0, non alcoholic bitter, amaro Domaz

Green Pear 

*Pear, basil, gassosa, cucumber
(healty)*

Apple 0

Seedlip, apple juice, lemon juice, chocolate

€ 20

Wine

glass / bott

Champagne R collection 999

Jean Dumangin, Carte d'or Héritagé Chigny les Roses - Francia

€ 15 / € 90

Ruinart Blanc De Blancs

Maison Ruinart, Champagne - Francia

-- / € 180

Ruinart Rosè

Maison Ruinart, Champagne - Francia

-- / € 180

Champagne Dom Perignon Brut Vintage

Moët Chandon, Champagne - Francia

-- / € 550

Franciacorta Bellavista Assemblage 1

Bellavista, Italia

€ 15 / € 90

Prosecco D.O.C. R Collections

Valdobbiadene - Italia

€ 9 / € 40

WHITE WINE

Vermentino*Lunae Bosoni, Liguria - Italia*

€ 10 / € 45

Fiore di Campo*Lis Neris, Friuli-Venezia Giulia - Italia*

€ 12 / € 55

Pigato D.O.C. riviera ligure di ponente*Bio Vio, Liguria - Italia*

€ 15 / € 65

RED WINE

Chianti classico Peppoli*Antinori. Toscana - Italia*

€ 12 / € 50

Ormeasco Superiore D.O.C.*Guglierame. Liguria - Italia*

€ 10 / € 65

ROSÉ WINE

Lagrein Trentino D.O.C*Toblino. Trentino - Italia*

€ 10 / € 55

Prima Brezza Rosato I.G.T. Liguria di Levante*Cantine Federici. Liguria - Italia*

€ 10 / € 40

SWEET

Moscato d'Asti Zagara*Zagara. Piemonte - Italia*

€ 10 / € 50

Spirits

| | | |
|------------------------|-------------------------|------|
| GIN | Bulldog Gin | € 12 |
| | Nikka Gin | € 15 |
| | Portofino Gin | € 15 |
| | R Collection Gin | € 12 |
| | Tanqueray 0.0 | € 10 |
| | Tanqueray Ten | € 12 |
| | Hendrick's | € 12 |
| | Plymouth | € 12 |
| | Gin Mare | € 12 |
| | Monkey 47 | € 16 |
| | Malfy | € 12 |
| | Aviation | € 10 |
| Bombay Sapphire | € 10 | |
| VODKA | Elit | € 15 |
| | Beluga | € 15 |
| | Grey Goose | € 12 |
| | Ciroc | € 12 |
| | Tito's | € 10 |
| | Moskovskaya | € 10 |
| | Nikka Vodka | € 15 |

RUM

| | |
|-----------------------------|------|
| Appleton 8 y | € 12 |
| Appleton 21 y | € 25 |
| Flor De Cana 25 y | € 45 |
| Flor De Cana 18 y | € 32 |
| Flor De Cana 12 y | € 26 |
| Bayou XO | € 24 |
| Zacapa 23 y | € 24 |
| Zacapa XO | € 45 |
| MyerS's | € 10 |
| J Bally Piramide 7 y | € 20 |
| J Bally Ambre | € 12 |
| Flor De Cana 5 y | € 10 |
| Flor De Cana 4 y | € 10 |
| Havana 7 y | € 10 |
| Havana 3 y | € 10 |
| Sailor Jerry Spiced | € 10 |
| Veritas | € 10 |

TEQUILA

| | |
|--------------------------------------|------|
| Rooster Rojo | € 10 |
| Rooster Rojo Smoked Pineapple | € 12 |
| Espolon Reposado | € 12 |
| Casamigos Blanco | € 14 |
| Casamigos Reposado | € 16 |
| Casamigos Anejo | € 18 |
| Don Julio Anejo | € 18 |
| Don Julio Reposado | € 16 |

| | | |
|---------------------|--|------|
| MEZCAL | Casamigos Mezcal | € 20 |
| | Montelobos Joven | € 12 |
| | Beneva Mezcal | € 10 |
| SAKE | Heiwa Yuzu | € 18 |
| | Heiwa Suppai Umeshu | |
| | Heiwa Natsumikan | |
| | Yuntaku Amaro Di Goya | |
| WHISKY | Macallan Classic Cut | € 35 |
| | Macallan 12 y | € 18 |
| | Nikka From The Barrel | € 20 |
| | Element Of Islay Bonfire Limited Edition | € 30 |
| | Lagavulin 16 y | € 16 |
| | Oban 14 y | € 18 |
| | Caol Ila 12 y | € 14 |
| | Highland Park 12 y | € 17 |
| | Highland Park 10 y | € 15 |
| | Laphroaig 10 y | € 15 |
| | Glenmorangie 10 y | € 21 |
| | Glen Grant 5 y | € 12 |
| | Glenlivet Found Reserve | € 14 |
| | Johnnie Walker Black label | € 12 |
| | Wild Turkey Rare Breed | € 14 |
| | Wild Turkey Rye | € 10 |
| Wild Turkey Bourbon | € 10 | |
| Canadian Club | € 10 | |
| Jack Daniel's | € 10 | |

PORTO

Porto Fine Ruby
Porto White

€ 10

AMARI

Adriatico Latte di Mandorla
Camatti
Fernet Branca
Fernet Brancamenta
Amaro del Capo
Braulio
Baileys
Jagermeister
Averna
Limoncello
S. M. Del Monte
Basanotto
Montenegro
Cynar
Jefferson
Ramazzotti
Rabarbaro Zucca
Lucano
Disaronno
Chartreuse Verde
Chartreuse Gialla

€ 10

| | | |
|---------------------------|--|------|
| BRANDY | Bellavista Arzente | € 18 |
| | Cardenal Mendoza | € 12 |
| | Vecchia Romagna | € 10 |
| COGNAC | Martell Vs | € 12 |
| | Remy Martin VSOP | € 16 |
| VERMOUTH & VINI LIQUOROSI | Carpano | € 10 |
| | Carpano Antica Formula | € 14 |
| | Cinzano 1757 Rosso Riserva | € 14 |
| | Del Professore Rosso | € 12 |
| | Lilet blanc | € 10 |
| | Noilly Prat Dry | € 10 |
| | Punt & Mes | € 10 |
| | Martini Rosso | € 10 |
| | Martini Rosato | € 10 |
| | Martini Bianco | € 10 |
| Martini Dry | € 10 | |
| GRAPPE | Grappa Tripla "A" | € 20 |
| | Grappa Amarone Of Barrique | € 12 |
| | Sgrappa | € 14 |
| | Acquavite di Pesche di Vigna Pasta Rossa | € 40 |

Drinks & Coffee

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| SOFT DRINKS | Selezione di soft Selezione di succhi Crodino Sanbitter | € 8 |
| BIRRE BEERS | ICHNUSA - Lager non filtrata 5 % Birrifico artigianale Orso Verde "Ipa Fever" Birrifico artigianale Orso Verde "Rebelde" ambrata Angelo Poretti "4 Luppoli" gluten free (gf) | € 10 € 12 € 12 € 12 |
| CAFFETTERIA COFFEE | Espresso, decaffeinato, orzo, ginseng Corretto Caffè Americano Cappuccino Latte Macchiato Tè Caldo e infusi Cioccolata Bevanda di Soia, Riso, Mandorla e Latte Caffè Shakerato | € 5 € 8 € 6 € 7 € 8 € 8 € 7 € 5 € 8 |
| ACQUE WATER | San Pellegrino 0,75 Acqua Panna 0,75 San Pellegrino 0,45 Acqua Panna 0,45 | € 6 € 6 € 4 € 4 |

Snacks

Disponibile dalle 12:30 alle 23:00

Available from 12:30 to 23:00

Caesar salad

€ 24

lattuga romana, bocconcini di pollo alla piastra, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, salsa Caesar, crostini di pane

romaine lettuce, grilled chicken bites, crispy bacon, Parmesan cheese, Caesar sauce, bread croutons

Caprese

€ 22

mozzarella di bufala campana, variazione di pomodori, origano e basilico

buffalo mozzarella from Campania, tomato variation, oregano and basil

(v) - (gf)

Powerbowl

€ 25

quinoa rossa, avocado scottato, frutti rossi, feta, pomodorini freschi, guacamole, menta e lime

red quinoa, blanched avocado, red fruits, feta, fresh cherry tomatoes, guacamole, mint and lime

(v) - (gf)

Insalata nizzarda

€ 28

cuore di lattuga, pomodori, tonno scottato, uova sode, fagiolini verdi, acciughe, olive taggiasche, capperi in fiore, cipolla rossa di Zerli

lettuce heart, tomatoes, seared tuna, boiled eggs, green beans, anchovies, Taggiasca olives, capers in bloom, Zerli red onion

(gf) - (lf)

- Toast** € 19
farcito con prosciutto cotto di Parma, formaggio di S. Stefano D'Aveto
stuffed with cooked Parma ham and S. Stefano D'Aveto cheese
- Bruschetta** € 24
pomodorini, pesto di pomodoro, acciughe, olivelle, origano, basilico
cherry tomatoes, tomato pesto, anchovies, olivelle, oregano, basil
- Club sandwich** € 30
petto di pollo, pomodoro, uovo over medium, pancetta affumicata, lattuga romana,
maionese, accompagnato con patatine fritte e salsa rosa
*chicken breast, tomato, egg over medium, smoked bacon, romaine lettuce, mayonnaise, served
with french fries and pink sauce*
- Cheeseburger** € 24
250 gr di hamburger di fassona piemontese, bacon, lattuga romana, formaggio San Ste,
pomodoro fresco, cipolla rossa alla piastra cetriolo sotto aceto, accompagnato da salsa
barbecue e patate arrosto
*250 gr piedmontese fassona hamburger, bacon, romaine lettuce, San Ste cheese, fresh tomato,
grilled red onion, pickled cucumber, accompanied by barbecue sauce and roast potatoes*

PRIMI - PASTA

Trofie

al pesto della tradizione, patate e fagiolini
with traditional pesto, potatoes and green beans
(v)

€ 24

Lasagna

lasagna alla Bolognese con ragù di manzo, besciamella e crema di parmigiano
lasagna alla Bolognese with beef ragout, béchamel sauce and parmesan cream cheese

€ 25

DESSERT

Tiramisù al bicchiere

crema al mascarpone, savoiardo, caffè e cacao amaro
mascarpone cream, ladyfingers, coffee and bitter cocoa
(v)

€ 15

Cheesecake

ricotta della val D'Aveto, mirtilli selvatici, mais
Val D'Aveto ricotta cheese, wild blueberries, maize
(v)

€ 14

Selezione di sorbetti

selection of sorbets
(lf) - (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.

(veg): Vegano - Vegan

(v): Vegetariano - Vegetarian

(gf): Senza Glutine - Gluten Free

(lf): Senza Lattosio - Lactose Free

 *Healty*



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

