

Antipasti - Appetizers

Pizza frita al carbone vegetale con gamberi di "Santa Margherita" stracciatella e pomodori infornati <i>Charcoal fried pizza with "Santa Margherita" prawns, stracciatella and baked tomatoes</i>	€ 50,00
Il crudo di pesce locale servito con salsa di soia, wasabi e zenzero <i>Local raw fish served with soy sauce, wasabi and ginger</i>	€ 50,00
Ostriche, salsa mignonnette, pane nero e burro al Cognac <i>Oysters, Mignonette Sauce, Black Bread, and Cognac Butter</i>	3 € 40,00
	6 € 80,00
Consistenze di verdure <i>Vegetables in Various Textures</i>	€ 30,00

Primi Piatti – First Courses

Tagliatelle di grano arso, patate e provolone del monaco con tartara di gamberi rosa e perle di yuzu <i>Burnt wheat tagliatelle, potatoes and provolone del monaco with pink prawn tartare and yuzu pearls</i>	€ 40,00
Trofiette con vongole bottarga di muggine e peperone crusco <i>Trofiette pasta with clams, mullet bottarga and crusco pepper</i>	€ 40,00
Chicche di patate su crema di melanzane, ricotta fumé e finger lime <i>Potato Gnocchi on Eggplant Cream, Smoked Ricotta, and Finger Lime</i>	€ 30,00
Calamarata al ragout di gallinella e broccoli croccanti <i>Calamarata with Red Mullet Ragout and Crispy Broccoli</i>	€ 35,00

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies

Secondi Piatti – Main Courses

Polpo arrostito alla salsa teriyaki su spuma di patate al limone <i>Roasted Octopus with Teriyaki Sauce on Lemon Potato Foam</i>	€ 40,00
Rana pescatrice su guazzetto di pomodorini e latte di bufala <i>Monkfish in a Cherry Tomato and Buffalo Milk Broth</i>	€ 45,00
Astice grigliato con salsa chimichurri delicata <i>Grilled Lobster with Delicate Chimichurri Sauce</i>	€ 50,00
Filetto di vitello, in salsa tonnata e verdure croccanti <i>Veal fillet, in tuna sauce and crunchy vegetables</i>	€ 40,00

Dessert

Piccolo savarin profumato allo Strega e sorbetto al limone <i>Small savarin flavoured with Strega and lemon sorbet</i>	€ 25,00
Sablè al cacao, semifreddo al mango e polvere di cocco <i>Cocoa sablé, mango semifreddo and coconut powder</i>	€ 25,00
Ganache al miele con cuore di lampone e timo, salsa al ribes e zenzero <i>Honey ganache with raspberry and thyme heart, redcurrant and ginger sauce</i>	€ 25,00
Cheesecake al basilico e crumble alle mandorle su coulis di albicocche <i>Basil cheesecake with almond crumble on apricot coulis</i>	€ 25,00

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies

Prosecco e Spumanti Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene <i>San Giovanni</i>	€ 45,00
Franciacorta Rosé Az. Agr. <i>Fratelli Berlucchi</i>	€ 70,00
Franciacorta Bellavista Cuvée Brut <i>Bellavista</i>	€ 80,00
Berlucchi Brut <i>Guido Berlucchi</i>	€ 65,00
Cà del Bosco Prestige <i>Cà del Bosco</i>	€ 70,00
Cà del Bosco Prestige Magnum <i>Cà del Bosco</i>	€ 170,00
Ferrari Maximum Blanc de Blancs <i>Ferrari</i>	€ 55,00
Ferrari Riserva Lunelli <i>Ferrari</i>	€ 145,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore <i>Ferrari</i>	€ 300,00

Champagne

Pol Roger <i>Pol Roger</i>		€ 140,00
Louis Roederer <i>Louis Roederer</i>		€ 150,00
Veuve Clicquot Ponsardin <i>V.C.P.</i>		€ 130,00
Bollinger Special Cuvée <i>Bollinger</i>		€ 160,00
Perrier Jouet Rosé <i>Perrier Jouet</i>		€ 190,00
Ruinart Blanc de Blancs <i>Ruinart</i>		€ 250,00
Ruinart Rosé <i>Ruinart</i>		€ 280,00
Charles Heidsieck <i>Charles Heidsieck</i>		€ 120,00
Moët & Chandon « Imperial Brut » <i>Moët & Chandon</i>	0,375l	€ 80,00
Louis Roederer <i>Louis Roederer</i>	0,375l	€ 80,00

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies

I Vini Bianchi – White Wines

Liguria

Vermentino “E Galè” Valpolcevera <i>Tenuta Villa Cambiaso</i>		€ 30,00
Cinqueterre Costa da Posa <i>Cooperativa 5 Terre</i>		€ 50,00
Colli di Luni Albarola <i>Cantina Lvunae Bosoni</i>		€ 40,00
Colli di Luni Vermentino <i>Ottaviano Lambruschi</i>		€ 45,00
Colli di Luni Vermentino Fosso Corsaro <i>Terenzuola</i>		€ 45,00
Colli di Luni Vermentino Fosso Corsaro Magnum <i>Terenzuola</i>		€ 90,00
Riviera Ligure di Ponente Pigato <i>Cascina Massaretti</i>		€ 40,00
Riviera Ligure di Ponente Pigato <i>Laura Aschero</i>		€ 45,00
Riviera Ligure di Ponente Vermentino <i>Laura Aschero</i>		€ 45,00
Colli di Luni Vermentino Solaris <i>La Baia del Sole</i>	0,375l	€ 20,00
Riviera Ligure di Ponente Pigato <i>Cascina Massaretti</i>	0,375l	€ 22,00

Alto Adige – Piemonte – Lombardia

Gewurztraminer <i>Elena Walch</i>		€ 40,00
Chardonnay Sanct Valentin <i>San Michele Appiano</i>		€ 55,00
Sauvignon Sanct Valentin <i>San Michele Appiano</i>		€ 65,00
Gavi del Comune di Gavi <i>Villa Sparina</i>		€ 40,00
Gavi <i>La Scolca</i>		€ 65,00
Gavi dei Gavi <i>La Scolca</i>	0,375l	€ 35,00
Langhe Arneis Blangé <i>Ceretto</i>		€ 50,00
Lugana Brolettino <i>Cà dei Frati</i>		€ 35,00

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies

Friuli Venezia Giulia – Veneto

Chardonnay Venezia Giulia <i>Jermann</i>	€ 50,00
W...Dreams <i>Jermann</i>	€ 110,00
Vintage Tunina <i>Jermann</i>	€ 115,00
Pinot Grigio Gris <i>Lis Neris</i>	€ 60,00
Pinot Grigio <i>Felluga</i>	€ 60,00
Sauvignon Ronco delle Mele <i>Venica</i>	€ 85,00
Vulcaia Fumé Sauvignon <i>Inama</i>	€ 60,00
Ribolla Gialla L'Adelchi <i>Venica</i>	€ 50,00

Toscana – Umbria – Campania Sicilia – Sardegna

Poggio alle Gazze <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 85,00
Sauvignon Conte della Vipera <i>Castello della S ala</i>	€ 55,00
Cervaro della Sala <i>Castello della Sala</i>	€ 170,00
Falaghina del Sannio <i>Mastroberardino</i>	€ 30,00
Greco di Tufo <i>Mastroberardino</i>	€ 40,00
Etna Bianco <i>Firriato</i>	€ 40,00
Cometa <i>Planeta</i>	€ 60,00
Capichera Vigna'ngena <i>Capichera</i>	€ 55,00

Vino Bianco Tedesco German White Wine

Silvaner Fürst Castell	€ 45,00
------------------------	---------

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies

Vini Bianchi Francesi

French White Wines

Chablis Saint Pierre Albert Pic	€ 50,00
Pouilly Fumé De Ladoucette	€ 90,00
Baron de L' De Ladoucette	€ 175,00

I Vini Rosati – Rosé Wine

Chiaretto Rosamara <i>Costaripa</i>	€ 40,00
Aliè Rosé <i>Frescobaldi</i>	€ 35,00
Calafuria Tormaresca <i>Antinori</i>	€ 45,00

I Vini Rosati Francesi

French Rosé Wine

Léoube Origine Côte de Provence <i>Léoube</i>	€ 60,00
Bandol Rosé <i>Domaine Ott</i>	€ 75,00

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - * Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies

I Vini Rossi – Red Wines

Colli di Luni Rosso Eutichiano La Baia del Sole	0,375l	€ 20,00
Chianti Castiglioni Frescobaldi		€ 40,00
Chianti Montespertoli Il Poggignano Cortina e Mandorli		€ 40,00
Vermentino Nero Vigne Basse Terenzuola		€ 35,00
Le Volte Tenuta dell'Ornellaia		€ 60,00
Toscana Rosso Le Difese Tenuta San Guido		€ 70,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori		€ 120,00
Brunello di Montalcino Castelgiocondo Castelgiocondo	0,375l	€ 50,00
Tignanello Antinori		€ 350,00
Nebbiolo Pio Cesare		€ 60,00
Taurasi Riserva Radici Mastroberardino		€ 70,00
Syrah Planeta		€ 45,00
Cerasuolo di Vittoria Floramundi Donnafugata		€ 45,00
Marchese di Villa Marina Sella & Mosca		€ 90,00

Vini Rossi Francesi- French Red Wines

Chateaufeuf du Pape Pasquier Desvignes		€ 50,00
--	--	---------

I nostri vini da dessert – Dessert wines

Cinque Terre Schiacchetrà Cooperativa 5 Terre	0,375l	€ 85,00
Moscato d'Asti Prunotto		€ 25,00
Ben Ryé Passito di Pantelleria Donnafugata	0,375l	€ 60,00

**Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - * Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod*

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies

Acque Minerali e Bibite

Mineral Waters and Soft Drinks

Acqua naturale o gasata	0,5l	€ 6,00
Acqua naturale o gasata	0,75l	€ 8,00
Acqua Ferrarelle/ Acqua Fiuggi	1,0l	€ 9/12,00
Coca Cola – Coca Zero		€ 8,00
Aranciata-Sprite-Lemonade		€ 8,00
Schweppes-Schweppes lemon- Ginger Ale		€ 8,00

Birre - Beers

Portofinese Golden Ale- Portofinese Amber Ale	€ 12,00
Peroni Nastro Azzurro- Menabrea- Menabrea Rossa	€ 8,00
Moretti Zero (senza alcool)	€ 9,00

Vini al Calice- Glass of Wine

Prosecco e Spumanti-Prosecco and Sparking wine

Prosecco di Valdobbiadene <i>San Giovanni</i>	€ 16,00
Ferrari Maximum Blanc de Blanc Ferrari	€ 22,00
Franciacorta Rosé <i>Az. Agr. Fratelli Berlucchi</i>	€ 22,00

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies

Champagne

Pol Roger *Pol Roger*

€ 30,00

Vini Bianchi – White Wines

Gavi del comune di Gavi *Villa Sparina*

€ 16,00

Colli di Luni Vermentino Solaris *La Baia del Sole*

€ 16,00

Riviera Ligure di Ponente Pigato *Laura Aschero*

€ 16,00

Riviera Ligure di Ponente Vermentino *Laura Aschero*

€ 16,00

Vini Rosati – Rosé Wines

Chiaretto Rosamara Costaripa

€ 16,00

Léoube Origine Cote de Provence Léoube

€ 20,00

Vini Rosati – Rosé Wines

Chianti Castiglioni/Chianti Poggignano

€ 16,00

Frescobaldi/C&M

€ 16,00

Vermentino Nero Vigne Basse Terenzuola

€ 16,00

Rossese di Dolceacqua Laura Aschero

€ 16,00

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.

In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites

Iva e servizio inclusi - Service and VAT included

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - Kindly inform our staff of any intolerances or allergies



Imperiale Palace Hotel

Via Pagana, 19 - 16038 Santa Margherita Ligure, (Ge) Italy
info@imperialepalacehotel.it - www.imperialepalacehotel.it Tel.
+39.0185.288991 - Fax +39.0185.284223

A garanzia della migliore qualità per la preparazione dei nostri piatti, utilizziamo prodotti freschi la cui presenza è soggetta alla disponibilità del mercato locale.

*Due to the use of fresh ingredients for our recipes,
we do apologize in case of different proposal subject to local market availability*

Allergeni

(ma qualcuno ci deve prestare attenzione)

Se soffri di allergie o di intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

**GLUTINE - CROSTACEI - UOVA - PESCE - ARACHIDI - SOIA - LATTE - FRUTTA A GUSCIO - SEDANO
SENAPE - SEMI DI SESAMO - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - LUPINI - MOLLUSCHI**
e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o a buffet.

Allergen - is not poison

(but somebody has to pay attention to it)

If you suffer from allergies or food intolerances report it to our staff that will put you in a position to avoid all food containing products to which you are allergic or intolerant.

Anyhow be aware that all food and beverages offered in this venue are produced in laboratories and dispensed in places where products containing the following allergens are served:

**GLUTEN - CRUSTACEANS - EGGS - FISH - PEANUTS - SOY - MILK - NUTS - CELERY - MUSTARD - SESAME SEEDS
SULPHUR DIOXIDE - LUPINES - MOLLUSCS**

And that it is not possible to rule out a cross contamination especially in case of self service or buffet.

Allergènes - n'est pas du poison

(mais quelqu'un doit y prêter attention)

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires informez notre personnel qui vous mettra en condition d'éviter tout aliment contenant des produits auxquels vous êtes allergique ou intolérant.

Sachez en tous cas que tous les aliments et les boissons offerts dans ce lieu sont produits dans des laboratoires et distribués dans des endroits où sont utilisés et servis des produits contenant les allergènes suivants:

**GLUTEN - CRUSTACÉS - ŒUFS - POISSON-ARACHIDES - SOJA - LAIT - NOIX - CÉLERI - MOUTARDE
GRAINES DE SÈSAME - DIOXYDE DE SOUFRE - LUPINES - COQUILLAGES**

Et qu'il n'est pas possible d'exclure une contamination croisée surtout dans le cas de libre-service ou de buffet.

Аллерген - Не является ядом

(но кое-то должно брать внимание)

Если вы страдаете от аллергии или пищевой непереносимости сообщите об этом нашему персоналу. Тот который знает рикаких условиях можно избежать употребления и изделий, содержащих продукты, которые могут вызывать аллергическую реакцию.

Найдите, однако, что продукты питания и напитки, предлагаемые в этом заведении производятся в лабораториях и доставляются в места, где употребляются и используются продукты, содержащие следующие аллергены: ЗЕРНОВЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ ГЛУТЕН - РАКООБРАЗНЫЕ - ЯЙЦА - РЫБА - АРАХИС - СОЯ

***МОЛОКО - ОРЕХИ - СЕЛЬДЕРЕИ - ГОРЧИЦА - СЕМЕНА СЕЗАМА СЕРНИСТЫЙ
АНГИДРИД ЛЮПИН - МОЛЛЮСКИ***

и дело в том, что не возможно исключить возможность перекрёстного загрязнения, особенно если прием пищи проходит в формате фуршета или шведского стола.