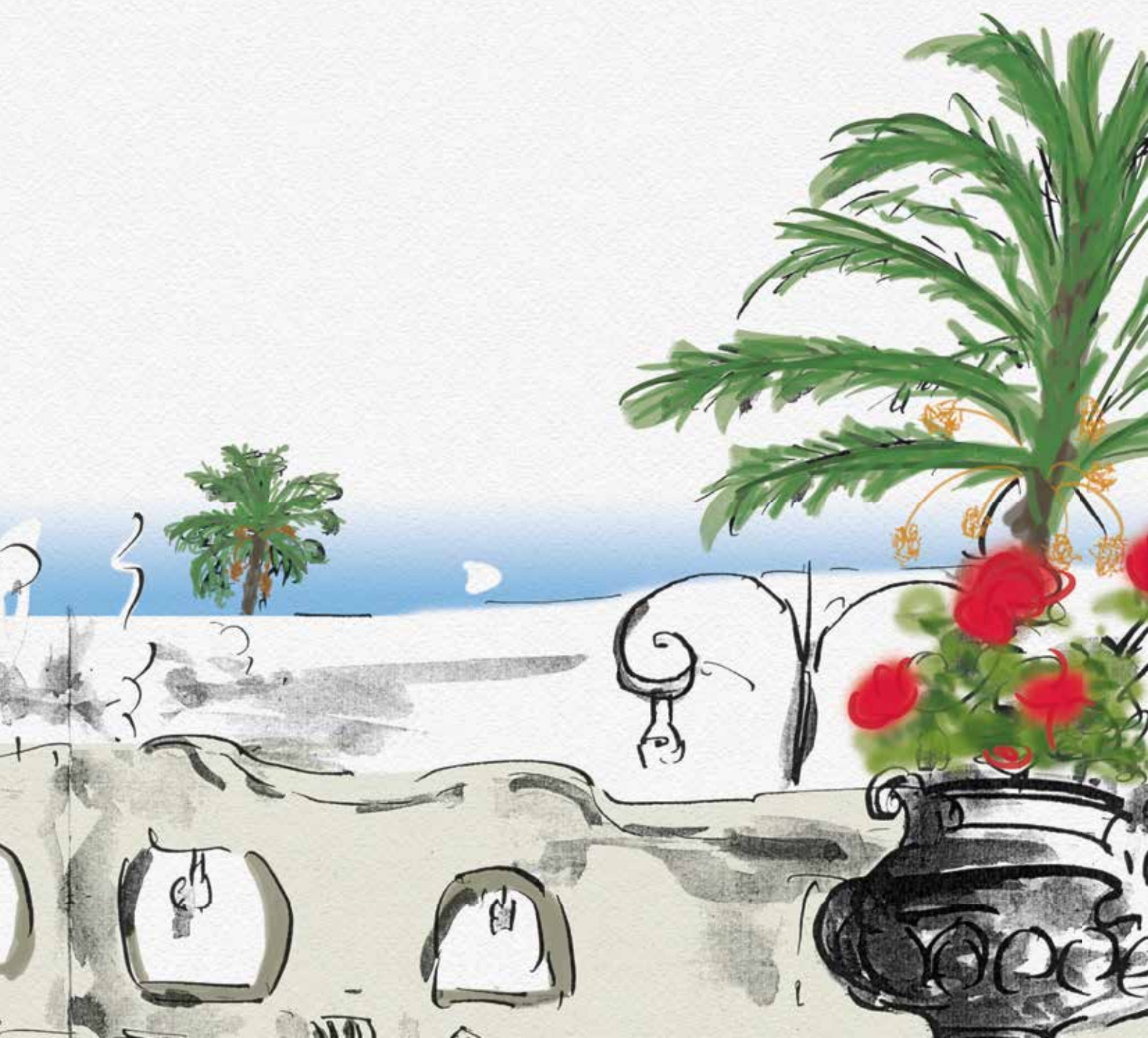


# Novecento

R I S T O R A N T E



## Antipasti Hors D'Œuvres

Capasante in crosta erborata su crema di carote allo zenzero e emulsione ai ricci di mare <i>Herbs crusted scallops on carrots cream with ginger and sea urchins sauce</i>	€ 35,00
Piovra croccante su insalatina di soncino alle erbe aromatiche e salsa agrodolce* <i>Fred octopus, salad and sweet-sour sauce*</i>	€ 30,00
Tartara di manzo con i suoi condimenti e crostini dorati <i>Dressed beef tartare and croutons</i>	€ 30,00
Astice con crema al mango e curcuma, feta ed estratto di cetriolo profumato al coriandolo e menta <i>Lobster with mango and tumeric cream, feta, and a cucumber extract infused with mint and coriander</i>	€ 45,00
Carpaccio di gamberi, emulsione all'aneto, sabbia al cardamomo, mousse di caprino e caviale italiano* <i>Prawns carpaccio, dill mayonnaise, cardamom crumble, fresh goat's cheese mousse and Italian caviar*</i>	€ 40,00
Midollo di vitello gratinato, gamberi rossi, perle di agrumi e cremoso wasabi <i>Veal bone marrow au gratin, red prawns, citrus pearls and creamy wasabi</i>	€ 30,00

## Le Proposte della Tradizione Ligure Suggestions from Ligurian Tradition

Polpo e patate in insalata con fagiolini all'extravergine* <i>Octopus and potato salad with green beans*</i>	€ 27,00
Sauté di cozze alla marinara servito con pane agliato <i>Mussels sautéed marinara style with garlic flavoured bread</i>	€ 25,00
Cappon magro dell'Imperiale <i>Capon Imperiale style</i>	€ 35,00

## Né Carne né Pesce Neither Meat nor Fish

Gratin di verdure mediterranee con formaggetta semi stagionata <i>Vegetables gratin with medium matured mild &amp; soft cheese</i>	€ 22,00
Flan di ricotta alla maggiorana con spinaci dolci-forti <i>Ricotta cheese marjoram flan with sweet-sour spinach</i>	€ 20,00
Uovo cotto a bassa temperatura su broccoli e spuma di grana al tartufo <i>Egg cooked at low temperature on broccoli with mousse of Grana cheese and truffle</i>	€ 20,00

\*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.*

## Primi Piatti First Courses

Tagliolini in salsa al datterino giallo, ragoût di polpo e pane aromatico <i>Noodles with yellow "datterino" tomato, octopus ragoût and aromatic bread</i>	€ 30,00
Tortelli gamberi e burrata, essenza di pomodoro e basilico <i>Ravioli stuffed with prawns and burrata cheese, tomato extract and basil</i>	€ 32,00
Risotto, scampi scottati, foie gras e lampone <i>Risotto, browned scampi, foie gras and raspberry</i>	€ 40,00
Gnocchi di patate arrostiti su crema di stracciatella, pomodorini infornati e gocce di basilico <i>Roasted potatoes dumplings on "stracciatella" cream, baked cherry tomatoes and drops of basil</i>	€ 30,00
Gazpacho di pomodoro con ceviche di pesce al lime <i>Tomato gazpacho with lime infused fish ceviche</i>	€ 25,00
Zuppa di verdure primaverile al coulis di basilico <i>Vegetables soup with basil sauce</i>	€ 18,00

## Le Proposte della Tradizione Ligure Suggestions from Ligurian Tradition

Pansoti in salsa di noci <i>Herbs filled ravioli in walnuts sauce</i>	€ 25,00
Spaghetti con sugo ai frutti di mare e gamberi <i>Spaghetti with seafood and prawns sauce</i>	€ 28,00
"Ciupin" levantino con crostini dorati <i>"Ciupin" fish cream with fried croutons</i>	€ 30,00

\*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 di Pesce Fish Main Courses

Branzino/orata alla griglia con salsa alle erbe della riviera (400 gr) <i>Sea bream/sea bass served with Riviera herbs sauce (400gr)</i>	€ 35,00
Pescato del giorno alla griglia o al forno <i>Grilled or baked fish of the day</i>	€ 45,00
Grigliata Imperiale di pesce e crostacei (minimo 2 persone) <i>Imperiale fish and shellfish grill (minimum 2 people)</i>	€ 100,00
Rombo su crema di fave, salsa leggera cacio e pepe, bacon croccante e verdure baby <i>Turbot on fave beans cream, light "cacio e pepe" sauce, crispy bacon and baby vegetables</i>	€ 45,00
Pesce spada su cremoso di mandorla, albicocche e salsa al basilico <i>Swordfish on creamy almond apricots and basil sauce</i>	€ 40,00
Trancio di spigola, patate novelle, cremoso ai pinoli e polvere di olive <i>Sea bass steak, potatoes, pine nuts cream and olives powder</i>	€ 35,00
Fritto di code di gambero, calamari e fiammiferi di zuccina <i>Fried prawn tails, squids and zucchini</i>	€ 37,00

## Le Proposte della Tradizione Ligure Suggestions from Ligurian Tradition

Stoccafisso "Boldrò" alla Genovese* <i>Dried cod "Boldrò" Genoese style*</i>	€ 45,00
---	---------

## La preparazione al tavolo Prepared at Your Table

Code di gambero fiammeggiate all'Armagnac con riso basmati al vapore <i>Prawn tails flambé with Armagnac and steamed basmati rice</i>	€ 45,00
--	---------

## Proposta Etnica (piatto unico) Ethnic Proposal (single dish)

Gamberoni in latte di cocco allo zenzero e peperoncino, su riso basmati al vapore* <i>Coconut milk, ginger and chilli pepper prawns on steamed basmati rice*</i>	€ 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.*

## Secondi Piatti di Carne Meat Main Courses

Costoletta di vitello "sous vide" in panko croccante, patate goffrate e salsa BBQ <i>Veal spare rib "sous vide" in crunchy panko breading, potatoes and BBQ sauce</i>	€ 30,00
Petto d'anatra su fondo alle amarene sciropate, asparagi e spuma di patate <i>Duck breast on black cherry in syrup, asparagus and mashed potatoes</i>	€ 35,00
Agnello in crosta di cipolle bruciate, crema di pastinaca speziata e riduzione al vino rosso <i>Lamb in burned onion crust, spicy parsnip cream and red wine reduction</i>	€ 45,00
Mignon di manzo, con puré di rapa rossa e salsa ai fichi <i>Beef mignon with beetroot purée and fig sauce</i>	€ 40,00
Chateaubriand in gratella e verdure grigliate con zabaglione Bernaise (2 persone) <i>Grilled chateaubriand and vegetables with Bernaise zabaglione (2 persons)</i>	€ 80,00

## Le Proposte della Tradizione Ligure Suggestions from Ligurian Tradition

Piccatine di vitello ai pinoli e maggiorana con patate rosolate <i>Sautéed veal with pine nuts, marjoram and pan-fried potatoes</i>	€ 28,00
--	---------

## La preparazione al tavolo Prepared at Your Table

Medaglione di manzo ai due pepi con bouquet dell'orto <i>Beef medallion with peppers (green and red) sauce and vegetables</i>	€ 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.*

## I Dolci del Pasticciere Desserts from the Patisserie

<b>Il limone</b> Mousse di limone al cuore morbido di pesto e sabbia al cioccolato leggermente piccante <i>Lemon mousse filled with pesto heart and spiced chocolate sablé</i>	€ 25,00
<b>Bianco zen</b> Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia, crumble al gruè di cacao e gel di mora <i>White chocolate and vanilla bavarian cream, cocoa gruè crumble and blackberries gel</i>	€ 25,00
<b>Gnammy</b> Cremoso al pistacchio, salsa di lamponi e biscotto alle mandorle <i>Creamy pistachio, raspberries sauce and almond cookie</i>	€ 25,00
<b>Il classico italiano</b> Sablé al cacao con crema al cioccolato e caffè e albicocche profumate alle erbe mediterranee <i>Cocoa sablé with chocolate and coffee cream, accented with mediterranean herbs-infused apricots</i>	€ 25,00
<b>Esotico</b> Semifreddo all'ananas con salsa al passion fruit <i>Pineapple semifreddo with passion fruit sauce</i>	€ 25,00
<b>Morbido cioccolato</b> Semifreddo al cioccolato fondente con mango e caramello salato <i>Black chocolate semifreddo with mango and salted caramel</i>	€ 25,00
<b>La millefoglie</b> Sfoglia croccante con crema chantilly e frutti rossi <i>Crunchy puff pastry with chantilly cream and red fruits</i>	€ 25,00

## La preparazione al tavolo Prepared at Your Table

Crêpes Suzette fiammeggiate al tavolo con gelato alla vaniglia <i>Flambé crêpes suzette with vanilla ice-cream</i>	€ 30,00
---	---------

## Desserts

Il nostro Tiramisù <i>Tiramisù Imperiale style</i>	€ 20,00
La coppa di gelato <i>Ice cream</i>	€ 18,00
La tagliata di frutta <i>Sliced fresh fruits</i>	€ 18,00
Cantucci e Vin Santo <i>Cantucci biscuits and Vin Santo</i>	€ 18,00
La macedonia <i>Fresh fruits salad</i>	€ 18,00
Il sottobosco <i>Wild berries</i>	€ 25,00

## Formaggi - Cheese

Selezione di formaggi italiani <i>Italian cheese selection</i>	€ 22,00
---	---------

## Vini da Dessert (al bicchiere) - Dessert Wines (by the glass)

Moscato d'Asti Prunotto	€ 12,00
-------------------------	---------

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.

**Chef: Paolo Modena - Maître d'Hôtel: Mauro Tazzara**

\*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.*

\*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*