

IMPERIALE

a Mare



I nostri Pokè Our Pokè

Pokè al tonno (Riso Basmati, tonno marinato alla soia, sedano, mais, mango, avocado) <i>(Basmati Rice, tuna marinated in soy sauce, celery, corn, mango, avocado)</i>	€ 35,00
Pokè al salmone (Riso Basmati, salmone marinato agli agrumi, rapanelli, edamame, finocchi, zenzero marinato, salsa teriyaki, sesamo) <i>(Basmati Rice, salmon marinated with citrus fruit, radishes, edamame, fennels, marinated ginger, teriyaki sauce, sesame)</i>	€ 35,00
Pokè di pollo (Riso Basmati, pepite di pollo in agrodolce, peperoni, fagiolini, cipolla rossa, germogli di soia, sesamo) <i>(Basmati Rice, sweet&sour chicken bites, peppers, green beans, red onion, bean sprouts, sesame)</i>	€ 30,00
Pokè vegetariano (Riso venere, feta, cetrioli, sedano, pomodorini, olive, origano) <i>(Black rice, feta cheese, cucumbers, celery, cherry tomatoes, olives, origan)</i>	€ 30,00
Pokè vegano (Riso venere, tofu affumicato, cetrioli, papaya, avocado, pomodorini) <i>(Black rice, smoked tofu, cucumbers, papaya, avocado, cherry tomatoes)</i>	€ 30,00

Antipasti Appetizers

Pomodoro e mozzarella alla caprese con olive taggiasche <i>Caprese style with tomatoes and mozzarella with Taggiasca olives</i>	€ 28,00
“Insalata alla Nizzarda” “Salad Nicoise”	€ 28,00
Insalata di mare con cuore di sedano croccante <i>Sea food salad with crispy celery</i>	€ 35,00
Insalata con gamberi e avocado all’olio e limone <i>Prawns and avocado salad, olive oil and lemon flavored</i>	€ 38,00
Prosciutto crudo di Parma con melone <i>Parma ham and melon</i>	€ 30,00
Carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana <i>Bresaola carpaccio with rocket and grana cheese flakes</i>	€ 28,00
Crudo di mare con zenzero marinato, soia e salsa ai frutti esotici <i>Sea raw marinated with ginger, soy and exotic fruit sauce</i>	€ 40,00
Catalana di pescatrice con misticanze <i>Monkfish Catalana, misticanza style</i>	€ 40,00

Primi Piatti First Courses

Spaghetti espressi alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams, express cuisine</i>	€ 35,00
Linguine all’astice <i>Lobster linguine pasta</i>	€ 45,00
Spaghetti alla bottarga di muggine, ciliegini e pane aromatico <i>Spaghetti with cefalo bottarga, cherry tomatoes and aromatic bread</i>	€ 35,00
Tipiche trofie al pesto con patate e fagiolini <i>Traditional Ligurian trofie with pesto sauce, potatoes and green beans</i>	€ 25,00
Ravioli di magro con pomodorini e gamberi <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, tomatoes and prawns</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 Main Courses

Grigliata di scampi e gamberi <i>Grilled prawns and scampi</i>	€ 50,00
Frittura di calamari, gamberi e verdure <i>Fried squid, prawns and vegetables</i>	€ 35,00
Pesce fresco alla griglia <i>Grilled fresh fish of the day</i>	€ 40,00
Tataki di tonno impanato alle erbe con misticanza <i>Tuna tataki, herbs breaded</i>	€ 40,00
Costata di manzo alla griglia (500 gr) <i>Grilled steak (500 gr)</i>	€ 50,00
Tagliata di pollo speziato con salsa agrodolce <i>Chicken steak, spicy with sweet and sour sauce</i>	€ 30,00
Costine d’agnello alla scottadito con salsa alla menta <i>Lamb ribs with mint sauce</i>	€ 50,00

E per i più Piccoli... And for the Youngest...

Petto di pollo alla milanese con patatine fritte <i>Chicken breast fried cutlet with french fries</i>	€ 28,00
Hamburger e patatine <i>Hamburger and french fries</i>	€ 28,00

Dessert

Crème brûlée profumata agli agrumi <i>Crème Brûlée, citrus fruit flavored</i>	€ 18,00
Frangipane al cacao con albicocche e salsa esotica <i>Cocoa frangipani with apricots and exotic sauce</i>	€ 18,00
Panna cotta basilico e concasse di fragole <i>Panna cotta with basil and strawberries</i>	€ 18,00
Coppa di gelato <i>Ice-cream cup</i>	€ 15,00
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	€ 18,00

*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 Prosecco and Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene <i>San Giovanni</i>	€ 40,00
Franciacorta Rosé Az. Agr. <i>Fratelli Berlucchi</i>	€ 60,00
Franciacorta Bellavista Cuvée Brut <i>Bellavista</i>	€ 80,00
Berlucchi Brut <i>Guido Berlucchi</i>	€ 60,00
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>	€ 170,00
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

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>	€ 30,00
Colli di Luni Vermentino <i>Ottaviano Lambruschi</i>	€ 45,00
Colli di Luni Vermentino Fosso Corsano <i>Terenzuola</i>	€ 35,00
Colli di Luni Vermentino Fosso C. Magnum <i>Terenzuola</i>	€ 90,00
Riviera Ligure di Ponente Pigato <i>Cascina Massaretti</i>	€ 30,00
Riviera Ligure di Ponente Pigato <i>Laura Aschero</i>	€ 35,00
Riviera Ligure di Ponente Vermentino <i>Laura Aschero</i>	€ 35,00
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

Gewürztraminer <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>	€ 32,00
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

Friuli Venezia Giulia - Veneto

Chardonnay Venezia Giulia <i>Jermann</i>	€ 47,00
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 Sala</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>	€ 35,00
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 <i>Fürst Castell</i>	€ 45,00
-------------------------------	---------

Vini Bianchi Francesi - French White Wines

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

I Vini Rosati - Rosé Wines

Chiaretto Rosamara <i>Costaripa</i>	€ 35,00
Aliè Rosé <i>Frescobaldi</i>	€ 30,00
Sof Toscana Rosé <i>Tenuta di Biserno</i>	€ 45,00
Calafuria Tormaresca <i>Antinori</i>	€ 30,00

Vini Rosati Francesi - Rosé French Wines

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

I Vini Rossi - Red Wines

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

Vino Rosso Francese - French Red Wine

Chateaufort du Pape <i>Pasquier Desvignes</i>	€ 50,00
---	---------

I nostri Vini da Dessert - Dessert Wines

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

Acque Minerali e Bibite Mineral Waters and Soft Drinks

Acqua Calizzano naturale o gasata	0,4l € 6,00
Acqua Lurisia naturale o gasata	0,75l € 8,00
Acqua Ferrarelle / Acqua Fiuggi	1l € 9,00 / € 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 Wines

Prosecco e Spumanti - Prosecco and Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene <i>San Giovanni</i>	€ 12,00
Ferrari Maximum Blanc de Blancs <i>Ferrari</i>	€ 15,00
Franciacorta Rosé Az. Agr. <i>Fratelli Berlucci</i>	€ 15,00

Champagne

Moët & Chandon Imperial Brut <i>Moët & Chandon</i>	€ 25,00
Pol Roger <i>Pol Roger</i>	€ 30,00

Vini Bianchi - White Wines

Gavi del Comune di Gavi <i>Villa Sparina</i>	€ 8,00
Colli di Luni Vermentino Solaris <i>La Baia del Sole</i>	€ 10,00
Riviera Ligure di Ponente Pigato <i>Laura Aschero</i>	€ 10,00
Riviera Ligure di Ponente Vermentino <i>Laura Aschero</i>	€ 10,00
Greco di Tufo <i>Mastroberardino</i>	€ 10,00

Vini Rosati - Rosé Wines

Chiaretto Rosamara <i>Costaripa</i>	€ 10,00
Sof Toscana Rosé <i>Tenuta di Biserno</i>	€ 12,00
Léoube Origine Côte de Provence <i>Léoube</i>	€ 20,00

Vini Rossi - Red Wines

Chianti Castiglion/Chianti Poggignano <i>Frescobaldi/C & M</i>	€ 8,00
Vermentino Nero Vigne Basse <i>Terenzuola</i>	€ 10,00
Rossese di Dolceacqua <i>Laura Aschero</i>	€ 12,00



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