

# LE CUPOLE

RISTORANTE

Un menu in continua evoluzione...  
Intelligence is the ability to adapt to change

*Stephen Hawking*

**Andrea Cannalire** Executive Chef  
**Ilaria Castellaneta** Pastry Chef

Si ringrazia:



## MENU *Degustazione*

DAL MAR LIGURE ALL'ADRIATICO

### **Astice in insalata estiva**

melone, anguria, pesca, mela verde, lampone e fragola, gel di lime e acqua di sambuco  
(gf) - (lf)

### **Tortelli all'Antigu**

salsa di vongole, nero di seppia ricci di mare e plancton

### **Baccalà**

mantecato e peperoni gialli e rossi  
(v) - (gf)

### **Papà**

mousse di mandorle, lemon curd e latte  
(gf)

€ 145

DALLA PADELLA ALLA BRACE...

### **Ricordo di nonna...**

carpaccio di manzo, amatriciana, guancia croccante  
(gf)

### **Gnocchi di banana**

cacao amaro e ganache di foie gras

### **Al mio mentore...**

Pluma di maiale, ricci di mare e burrata  
(gf)

### **Sinergia**

mousse allo yogurt e vaniglia, gel di basilico e lime, cubetti e foglie di albicocca

€ 135

ORTO & CAMPO

### **Cialleda a modo nostro**

cialleda liquida e i suoi elementi  
(veg - v)

### **Assoluto di cavolfiore**

gnocchi, crema, cous cous, lamelle di cavolfiore  
(v) - (gf)

### **La mia terra...**

fave e cicoria in chiave contemporanea  
(v) - (gf)

### **Botanica**

Tartelletta di mais con caramello al frutto della passione e namelaka al cioccolato bianco, crumble croccante al latte di cocco con olio extra vergine di oliva e sorbetto al mango  
(veg) - (lf) - (gf)

€ 120

## MENU *Degustazione*

PANORAMICO

### **Capesante**

bacon croccante , purea di patate, passion fruit e crumble al caffè

### **Bresaola di agnello**

formaggio di capra, polline, gelatina di miele e sentori di lavanda, filamenti di pane fritto

### **Spaghetti freddi**

pesto di basilico di mare, caviale e katsoubushi  
(lf)

### **Risotto**

caciocavallo capperi e melone  
(v) - (gf)

### **Tonno alla Rossini**

patate, foie gras, caviale di tartufo nero e il suo fondo

### **Manzo**

alga ,cipollotto, mela verde e gorgonzola

### **Choco per cento**

streusel al cioccolato, mousse caraibica 66%, gel al cioccolato bruciato, grue di cacao pralinato, tapioca soffiata e salsa al cioccolato speziato  
(gf)

€ 180

CREATIVO

### **A mano libera 10 portate**

€ 210

## MENU *à la carte*

### *Antipasti*

**Astice in insalata estiva**

melone, anguria, pesca, mela verde, lampone e fragola, gel di lime e acqua di sambuco  
(gf) - (lf)

**Ricordo di nonna...**

carpaccio di manzo, amatriciana, guancia croccante  
(gf)

**Capesante**

bacon croccante , purea di patate, passion fruit e crumble al caffè

**Bresaola di agnello**

formaggio di capra, polline, gelatina di miele, sentori di lavanda e filamenti di pane fritto

**Cialleda a modo nostro**

cialleda liquida e i suoi elementi  
(veg - v)

## MENU *a la carte*

### *Primi*

**Tortelli all'Antigu**

salsa di vongole, nero di seppia ricci di mare e plancton

**Gnocchi di banana**

cacao amaro e ganache di foie gras

**Assoluto di cavolfiore**

gnocchi, crema, cous cous, lamelle di cavolfiore  
(veg) - (gf)

**Risotto**

caciocavallo capperi e melone  
(v) - (gf)

**Spaghetti freddi**

pesto di basilico di mare, caviale e katsoubushi  
(lf)

### *Secondi*

**Tonno alla Rossini**

patate, foie gras, caviale di tartufo nero e il suo fondo

**Al mio mentore...**

Pluma di maiale, ricci di mare e burrata  
(gf)

**Manzo**

alga, cipollotto, mela verde e gorgonzola

**Baccalà**

mantecato e peperoni gialli e rossi

**La mia terra...**

fave e cicoria in chiave contemporanea  
(veg)

**Degustazione Vini**

3 calici € 45

5 calici € 70

**Degustazione Coravin**

3 calici € 85

5 calici € 160

**2 portate a scelta € 95**

**3 portate a scelta € 115**

**I prezzi sono per persona, bevande escluse**

**Dolci a partire da € 16**

**Coperto e servizio inclusi**

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 Andrea Cannalire 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.

(veg): Vegano (v): Vegetariano (gf): Senza Glutine (lf): Senza Lattosio

*Dessert*

**Choco per cento** € 20

streusel al cioccolato, mousse caraibica 66%, gel al cioccolato bruciato, grue di cacao pralinato, tapioca soffiata e salsa al cioccolato speziato  
(gf)

**Sinergia** € 18

mousse allo yogurt e vaniglia, gel di basilico e lime, cubetti e foglie di albicocca

**Botanica** € 18

Tartelletta di mais con caramello al frutto della passione e namelaka al cioccolato bianco, crumble croccante al latte di cocco con olio extra vergine di oliva e sorbetto al mango  
(veg) - (lf) - (gf)

**Ikigai** € 18

cracker di caramello, mousse al cioccolato bianco e yuzu, granita allo shiso

**Papà** € 16

mousse di mandorle, lemon curd e latte  
(gf)