

LE CUPOLE

RISTORANTE

“Ammirando il romantico Golfo del Tigullio, lasciatevi coinvolgere dai nostri menù degustazione”
“Admire the romantic Gulf try our Tasting Menu you will experience a unique and unforgettable emotion”

MENÙ PER CONOSCERCI TRADITIONAL TASTING MENU

Un percorso di 5 portate alla scoperta dei sapori tipici della nostra cucina
(viene servito solo per tutto il tavolo)

A 5 courses menu to discover the typical flavours of our kitchen (served only for all the table) € 105

MENÙ DELL' INNOVAZIONE INNOVATION TASTING MENU

Un percorso di 6 portate “a mano libera” secondo l'estro del nostro Chef
(viene servito solo per tutto il tavolo)

A “free hand” 6 courses menu following our Chef's flair (served only for all the table) € 125

DEGUSTAZIONE VINI FLIGHT OF WINE

3 calici / 5 calici

€35 / € 60

3 wine glasses / 5 wine glasses

€35 / € 60

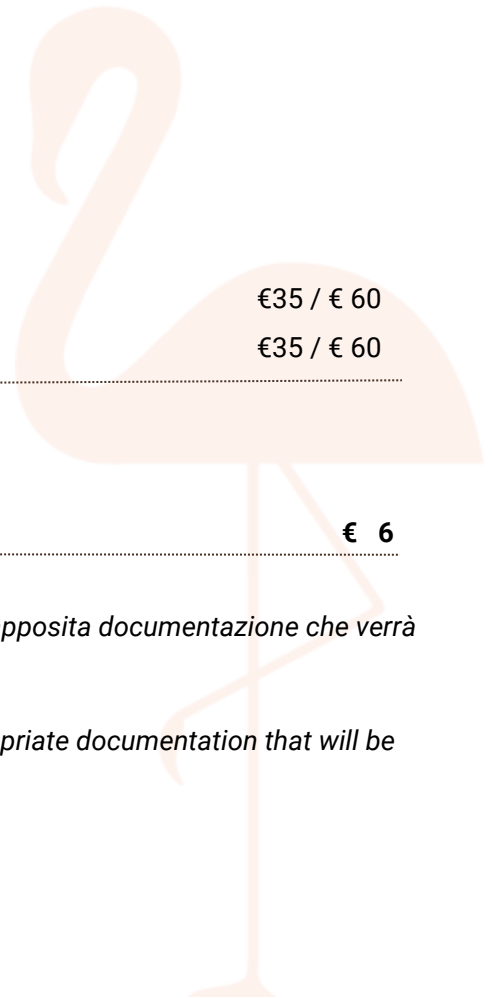
Coperto

Cover charge

€ 6

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.



LE CUPOLE

RISTORANTE

ANTIPASTI STARTERS

Crema di asparagi di Albenga, topinambur, fonduta di Avetino, uovo e uova Albenga asparagus cream, topinambur, Avetino cheese fondue, egg and egg	€ 24
Cotto di capesante, humus di ceci, pesto di limoni e crumble di mandorle salate Cocker scallop, chickpeas humus, lemon pesto and salted almond crumble	€ 28
Crudo di gamberi viola, fois gras, estratto di carote e zenzero, kale Raw purple shrimp, fois gras, carrot and ginger extract, kale	€ 31
Anguilla in doppia cottura, mais bianco, rapa rossa, caramello di soya e sorbetto alla senape antica Eel cooked twice, black corn, beetroot, soya caramel and mustard sorbet	€ 25
Battuta di Fassona alla carbonara "au coque" Fassona beef tartare in "carbonara style" au coque	€ 26

PRIMI FIRST COURSE

Tagliolini allo zafferano, seppie, carciofi, caffè alla vaniglia Saffron tagliolini, cuttlefish, artichoke, vanilla coffee	€ 28
Tortelli del Plin ripieni al Ciuppin, crema di gallette e fagiolini di mare Plin tortelli pasta stuffed with Ciuppin fish sauce, crackers cream and sea beans	€ 25
"Spaghetti Verrigni" affumicati, burro di capra, acciughe salate, ventresca e limone Smoked "Verrigni spaghetti", goat butter, salted anchovies, ventresca and lemon	€ 28
Risotto "San Massimo" all'acqua di pomodoro, datterino giallo, crudo di scampi, caviale e rafano fresco "San Massimo" risotto in a tomatos water, yellow datterino, raw scampi, caviar and fresh horseradish	€ 29
Gnocchi di patate quarantine al pesto, crema di Prescinseua e croccante di pinoli Potato gnocchi pasta with pesto, Prescinseua cheese fondue and pine nut croquant	€ 23
Pansoti "A Reversa" Pansoti stuffed pasta in "a reversa" style	€ 23

LE CUPOLE
RISTORANTEIL PESCE
FISH

Rombo alla parmigiana Parmesan style turbot	€ 35
Guancia di rana pescatrice, bagna cauda di mare nera, peperone multicolore e foglie di capperro Monkfish cheek, black seafood "bagna cauda", multicolored pepper and caper leaves	€ 35
rancio di spigola, crema di sedano rapa e lemongrass, piselli e gelato all'alloro Sea bass steak,celeriac and lemongrass cream, peas and laurel ice cream	€ 36
Pesce del giorno del Tigullio: sale, ligure, mediterranea Fish of the day: salt, Ligurian and Mediterranean seasoning	€ 12/hg

LA CARNE
MEAT

Scamoncino di agnello marinato nel "Tigullio Gin Tonic", purè di pere, papavero, colatura di acciughe di Camogli Marinated lamb rump in "Tigullo Gin Tonic", pear purè, poppy and Camogli anchovies sauce	€ 35
Piccione, cavolo viola, tamarindo, frutti di bosco e whiskey Pigeon, purple cabbage, tamarind and wild berries, whiskey	€ 40
Lombatello di Fassona alla plancia, salsa midollo, carciofi, e panissa croccante Grill Fassona loin, bone marrow sauce, artichoke, crunchy panissa	€ 34

I NOSTRI FORMAGGI LIGURI E ITALIANI
OUR LIGUARIAN AND ITALIAN CHEESE

La piccola selezione dal carrello Gueridon little selection	€ 19
La grande selezione dal carrello Gueridon big selection	€ 26