

LE CUPOLE

RISTORANTE

“Ammirando il romantico Golfo del Tigullio, lasciatevi coinvolgere dai nostri menù degustazione”
“Admiring the romantic Gulf let our tasting menu carry you through unique and unforgettable emotions”

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) € 115

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) € 130

DEGUSTAZIONE VINI FLIGHT OF WINE

3 calici / 5 calici €35 / € 60

3 wine glasses / 5 wine glasses €35 / € 60

DEGUSTAZIONE CORAVIN CORAVIN FLIGHT OF WINE

3 calici / 5 calici €80 / €150

3 wine glasses / 5 wine glasses €80 / €150

Coperto

Cover charge € 6

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne qualità, freschezza e disponibilità.

A disposizione degli Ospiti piatti senza glutine, senza lattosio, vegetariani e vegani. Non esitate a richiedere al personale di sala maggiori informazioni. 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.

We offer gluten-free, lactose-free, vegetarian and vegan dishes. Do not hesitate to ask the room staff for more information. Some fresh items may be stored at lower temperature, in order to keep freshness and product quality at top level. For any information concerning allergens ingredients, you may ask the staff for detailed information.

This Restaurant guarantees that our food process follows CE rules: CE 853/2004, for alimentary security, DL 109/92 and rules 89/395 e 89/396, concerning labelling and advertising.

LE CUPOLE

RISTORANTE

ANTIPASTI STARTERS

Crema di zucchine trombetta, topinambur, fonduta di Avetino, uovo e uova Tromboncino zucchini cream, jerusalem artichoke, Avetino cheese fondue, egg and eggs	€ 26
Cotto di capesante, hummus di ceci, pesto di mano di Buddha e crumble di mandorle salate Cocked scallop, chickpeas hummus, Buddha's hand pesto and salted almond crumble	€ 28
Crudo di gamberi viola, fois gras, pomodoro verde, miele piccante e melone Raw purple prawns, fois gras, green tomato, spicy honey and melon	€ 33
Anguilla in doppia cottura, mais bianco, rucola, caramello di soya e sorbetto alla senape antica Double cooking eel, white corn, arugula, soya caramel and ancient mustard sorbet	€ 28
Battuta di Fassona alla carbonara "au coque" Fassona beef tartare in "carbonara style" au coque	€ 28

PRIMI FIRST COURSES

Pappardella alla rapa rossa, crema di cipollotto grigliato, vongole, menta e bottarga Beetroot pappardella, grilled spring onion cream, clams, mint and roe	€ 28
Tortelli del Plin ripieni al Ciuppin, crema di gallette e fagiolini di mare Plin tortelli pasta stuffed with Ciuppin fish soup, crackers cream and sea beans	€ 28
"Spaghetti Verrigni" affumicati, burro di capra, acciughe salate, ventresca e limone Smoked "Verrigni spaghetti", goat butter, salted anchovies, tuna belly 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	€ 32
Gnocchi di patate quarantine al pesto, crema di Prescinseua e croccante di pinoli "Quarantine" potato gnocchi pasta with pesto, Prescinseua cheese fondue and pine nut crunchy	€ 24
Pansoti "A Reversa" Pansoti stuffed pasta in "a reversa" style	€ 24

LE CUPOLE

RISTORANTE

IL PESCE FISH

Rombo alla parmigiana Parmesan style turbot	€ 35
Guancia di rana pescatrice, bagna cauda di mare nera, peperone multicolore e foglie di capperi Monkfish cheek, black seafood "bagna cauda", multicolored pepper and caper leaves	€ 38
Trancio di spigola d'amo, rabarbaro, spuma di ricotta di Seiras e meringhe all'olive taggiasche Sliced sea bass, rhubarb, Seiras ricotta mousse and Taggiasca olive meringues	€ 35
Pesce del giorno del Tigullio: sale, ligure, mediterranea Fish of the day: salt, Ligurian and Mediterranean seasoning	€ 14/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, spiga di mais, panissa croccante e polline Grill Fassona loin, bone marrow sauce, ear of corn, crunchy panissa and pollen	€ 37

I NOSTRI FORMAGGI LIGURI E ITALIANI OUR LIGURIAN AND ITALIAN CHEESE

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