

# LE CUPOLE

RISTORANTE

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

*Stephen Hawking*

**Andrea Cannalire** Executive Chef  
**Martina Paganini** Pastry Chef

Si ringrazia:



## MENU *Degustazione*

DAL MAR LIGURE ALL'ADRIATICO

### **Gamberi marinati**

zampetti croccanti, limone salato, rape arcobaleno in brodetto di Campari, melone e tonica

### **Tortelli di rombo**

crema di friggirelli, friggirelli alla fava tonka e lemongrass

### **Baccalà**

mantecato polenta croccante e peperoni gialli e rossi

### **Papà**

mousse di mandorle, lemon curd e latte  
(gf)

€ 145

DALLA PADELLA ALLA BRACE...

### **Taco al pomodoro con battuta di manzo**

maionese alle anemoni di mare, caviale di plancton e olivello spinoso

### **Peperone d'oro**

animelle, broccoli, lardo, acciughe e la loro schiuma  
(lf)

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

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

### **Banana**

Cremoso alla banana, croccante alle 5 spezie cinesi, gianduia salato e bacon croccante

€ 135

ORTO & CAMPO

### **Burratina**

in crosta di kataifi, crema di zucchine in scapece, zucchine ventaglio e carosello  
(v)

### **Assoluto di zucca e pastinaca**

gorgonzola, castagne, clementine e semi di zucca  
(v) - (gf)

### **Sfera di patate croccante**

provola affumicata, pino mugo funghi shitake, fondo vegetale  
(v)

### **Gin basil smash**

mousse al cioccolato bianco e ginepro, limone candito al gin e basilico e la sua spuma  
(lf)

€ 120

## MENU *Degustazione*

PANORAMICO

### **Ostrica**

nuvola di crosta fiorita, passion fruit in 3 consistenze e latte di mandorla  
(gf)

### **Coniglio**

filetto, rognoni, cozze, pecorino, tartufo e salsa di salicornia  
(gf)

### **Risotto**

acqua di peperone e acido di albicocca, riccio di mare, foglia ostrica ed essenza di basilico  
(gf)

### **Gnocchi fondenti**

di patate al carbone vegetale, nduja, polpo al barbecue e nero di seppia

### **Rana pescatrice**

lardellata, crema di ceci, estratto di trippa, scorzonera romice scudato  
(gf) - (lf)

### **Anatra**

crema di ace, crumble di pioppini, pioppini scottati e finger lime  
(lf)

### **Tartelletta ai lamponi**

fichi all'olio e timo, gelato alle foglie di fico e sentori di torbato

€ 180

CREATIVO

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

€ 210

## MENU *à la carte*

### *Antipasti*

**Gamberi marinati**

zampetti croccanti, limone salato, rape arcobaleno in brodetto di Campari, melone e tonica

**Coniglio**

filetto, rognoni, cozze, pecorino, tartufo e salsa di salicornia

(gf)

**Ostrica**

nuvola di crosta fiorita, passion fruit in 3 consistenze e latte di mandorla

(gf)

**Taco al pomodoro con battuta di manzo**

maionese alle anemoni di mare, caviale di plancton e olivello spinoso

**Burratina**

in crosta di kataifi, crema di zucchine in scapece, zucchine ventaglio e carosello

(v)

## MENU *a la carte*

### *Primi*

**Tortelli di rombo**

crema di friggitelli, friggitelli alla fava tonka e lemongrass

**Gnocchi fondenti**

di patate al carbone vegetale, nduja, polpo al barbecue e nero di seppia

**Assoluto di zucca e pastinaca**

gorgonzola, castagne, clementine e semi di zucca  
(v) - (gf)

**Risotto**

acqua di peperone e acido di albicocca, riccio di mare, foglia ostrica ed essenza di basilico  
(gf)

**Peperone d'oro**

animelle, broccoli, lardo, acciughe e la loro schiuma  
(lf)

### *Secondi*

**Rana pescatrice**

lardellata, crema di ceci, estratto di trippa, scorzonera romice scudato  
(gf) - (lf)

**Al mio mentore...**

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

**Anatra**

crema di ace, crumble di pioppini, pioppini scottati e finger lime  
(lf)

**Baccalà**

mantecato polenta croccante e peperoni gialli e rossi

**Sfera di patate croccante**

provola affumicata, pino mugo, funghi shiitake, fondo vegetale  
(v)

**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 € 20**

**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.

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