

AD UN PASSO DALLE STELLE

Lieti di darle il benvenuto al ristorante Le Cupole.
Le auguriamo di trascorrere un momento magico godendosi la vista più esclusiva del Golfo del Tigullio e della baia di Portofino:
la condurremo attraverso un percorso nel gusto grazie alla nostra esperienza culinaria.

ONE STEP AWAY FROM THE STARS

*We are pleased to welcome you to Le Cupole restaurant.
We wish you to live a magic moment enjoying an amazing view of the Gulf of Tigullio and the bay of Portofino:
we will introduce you to a gourmet itinerary through our culinary experience.*

Tutte le preparazioni con pesce crudo sono state abbattute a -20° per 24 ore come richiesto dal reg. 853/2004 per prevenire il rischio di anisakidiosi. 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.

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.

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

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



DEGUSTAZIONE VINI
WINE TASTING

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



COLLECTION
HOTELS

Lake Como | Milan | Portofino Coast

www.rcollectionhotels.it



GLI ANTIPASTI
STARTERS

Crema asparagi d'Albenga, topinambur, fonduta Avetino, uovo e uova € 22
Cream of Asparagus from Albenga, topinambur, Avetino cheese fondue and poached egg

Picagge di tonno rosso, yogurt di capra, craker al caviale e passion fruit € 25
Red tuna Picagge, goat yogurt, caviar cracker and passion fruit

Capesante e trippa di baccalà in burrida € 25
Scallops and salted cod tripe in "burrida"

Crudo di gamberi viola, foie-gras, rabarbaro fermentato e fragoline € 29
Purple shrimp crudité, foie gras, fermented rhubarb and wild strawberries

Anguilla in doppia cottura, mais nero, rapa rossa, caramello di soya e sorbetto alla senape € 22
Eel cooked twice with black corn, red turnip, soya caramel and mustard sorbet

Battuta di Fassona, budino di San Stè, mirtilli speziati e asparagi € 25
Fassona beef tartare, pudding from San Stè, spiced blueberries and asparagus

I PRIMI
FIRST COURSES

Pasta Zero Bossolasco granchio azzurro del mediterraneo, carciofi e alghe fritte € 26
Bossolasco pasta with Mediterranean blue crab, artichoke and fried seaweed

Tortelli del Plin ripieni al Ciuppin, crema alle gallette e fagiolini di mare € 23
Plin Tortelli pasta stuffed with Ciuppin fish sauce, crackers and sea beans

Spaghetti Verrigni affumicati, burro di capra, acciughe salate, ventresca e limone € 26
Smoked "Verrigni spaghetti with goat butter, salted anchovies, ventresca and lemon

Risotto San Massimo nero e bianco di seppia, piselli e aria di bottarga € 26
San Massimo Risotto with squid black and white ink, peas and scent of Bottarga

Gnocchi di patate quarantine al pesto, fonduta di Prescinseua e croccante di pinoli € 21
Potato gnocchi pasta with pesto, Prescinseua cheese fondue and pine nut croquant

Pansoti A Reversa € 21
Pansoti stuffed pasta A Reversa style

IL PESCE
FISH

Rombo alla parmigiana € 33
Parmesan style turbot

Guancia di rana pescatrice, bagna cauda di mare, erbe selvatiche e patate ratte € 33
Monkfish cheek, seafood "bagna cauda", wild herbs and ratté potatoes

Morone, salsa di ostriche e latte di mandorla, datterini, lattuga olio e sesamo € 34
Mullet, oyster and almond milk sauce, cherry tomatoes, lettuce and sesame oil

Pesce del giorno del Tigullio: sale, ligure, mediterranea € 11/hg
Catch of the day: salt, Ligurian and Mediterranean seasoning

LA CARNE
MEAT

Scamoncino di agnello marinato nel "Tigullio Gin Tonic", purè di pere, papavero, colatura di acciughe di Camogli € 33
Lamb rump marinated in "Tigullo Gin Tonic", pear purè, poppy and Camogli anchovy sauce

Coniglio grigio, caffè, nocciole e capperi € 30
Grey rabbit, coffee, nuts and capers

Lombatello di Fassona alla plancia, salsa midollo, millefoglie di patate, tartufo e panissa croccante € 32
Fassona beef sirloin, bone marrow sauce, potato millefeuille, truffle and crunchy panissa

Coperto € 6
Cover charge