RISTORANTE

GIOTTO

IL RISTORANTE È APERTO TUTTI I GIORNI DALLE ORE 19:30 ALLE 22.30, LA PRENOTAZIONE È GRADITA

THE RESTAURANT IS OPEN EVERY DAY FROM 7:30 PM TO 10:30 PM, RESERVATION IS HIGHLY RECOMMENDED

LE RESTAURANT EST OUVERT TOUS LES JOURS DE 19H30 À 22H30, RÉSERVATION RECOMMANDÉE

Coperto 3 Euro per persona / I.V.A. 10% inclusa

Prodotto Tipico Ligure.
* Prodotto surgelato all'origine di altissima qualità. Chiedere al personale.
# Prodotto artigianale fatto in casa. Il prodotto è conservato con metodo di abbattimento e surgelato per garantire la massima qualità e freschezza.

Si comunica che nella cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del regolamento UE 1169/2011.
Si invitano pertanto i Clienti a contattare il personale di sala per ogni necessità e chiarimento.

Cover charge: 3 Euros per person. V.A.T. 10% included

Typical Ligurian Product.
* High-quality frozen product at the origin. Please ask the waiting staff.
# Fresh homemade product. The food is treated at low-temperature system and frozen for quality assurance and freshness.

In our Kitchen, all allergens covered by regulation UE1169/2011 are normally used.
Therefore, we invite the clients to contact our Staff for any needs and clarification.

Couvert: 3 Euros par personne / TVA 10% inclus

Produit typique de la Ligurie.
* Produit gelé à l'origine de haute qualité. Demander au personnel du restaurant.
# Produit fraîche faite maison. Le produit est préservé avec une méthode de refroidissement et de congélation pour garantir une qualité et fraîcheur maximal.

Nous informons les clients qui sont normalement utilisés dans la cuisine tous les allergènes visés par le règlement UE 1169/2011.
Les clients sont donc invités à communiquer avec la salle du personnel pour tous les besoins.

HOTEL BRISTOL PALACE
GENOVA
★★★★★
LVX
Preferred

Antipasti STARTERS • ENTRÉES

Tartare di *Gambero Rosso, macedonia di frutti esotici e cialda corallo — Euro 20,00
*Red prawn tartare, exotic fruit salad and coral wafer
**Tartare de crevettes rouge, salade de fruits exotiques et galette de corail*
(crostacei, glutine) - (sellfish, gluten) - *(crustacés, gluten)*

Tentacolo di *polpo croccante su crema di piselli e chips di patate viola — Euro 17,00
Crispy *octopus tentacle on creamed peas and purple potato chips
**Tentacule de poulpe croustillante sur crème de petits pois et chips de pommes de terre violettes*
(sellfish) - (fish) **-** *(mollusques)*

Capesante* scottate, pure' di patate allo zafferano e mousse di foie gras — Euro 19,00
Seared scallops*, saffron mashed potatoes and foie gras mousse
Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de pommes de terre au safran et mousse de foie gras*
(molluschi, latticini) - (sellfish, milk) **-** *(mollusques, produits laitiers)*

Battuta di manzo "Black Angus", con Olio Evo Taggiasco e salsa Al Pecorino — Euro 18,00
Black angus beef tartare with Taggiasco e.v.o oil and pecorino sauce
Tartare de bœuf « Black Angus », à l'huile d'olive extra vierge de Taggiasco et sauce au pecorino
(latticini) - (milk) - *(produits laitiers)*

Antipasto tipico Ligure — Euro 16,00
Torte di verdura#, Cima alla Genovese# con Salsa verde, Salame Sant'Olcese e Formaggio San Stè della Val D'aveto
Typical Ligurian starter
Vegetable pies#, Genoese Cima# with green sauce, Saint Olcese Salami and San Ste cheese from Val d' Aveto
Apéritif typique de la Ligurie
Tourtes aux légumes#, Cima alla Genovese# avec sauce verte, salami Sant'Olcese et Fromage San Stè du Val D'aveto
(glutine, latticini, uova) - (gluten, milk, egg) - *(gluten, produits laitiers, œufs)*

Primi Piatti FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

 # Ravioli di Paganini al ragu' Bianco di Cortile — Euro 20,00
Paganini Ravioli with white Ragout
Raviolis de Paganini au ragoût blanc de Cortile
(glutine, uova, latticini, sedano) - (gluten, egg, milk, celery) - *(gluten, œufs, produits laitiers, céleri)*

Trofie al Pesto Genovese D.O.P con patate e fagiolini — Euro 18,00
Trofie with Genoese Pesto sauce D.O.P. with potatoes and green beans
Trofie au Pesto Genovese D.O.P avec pommes de terre et haricots verts
(glutine, latticini) - (gluten, milk) **-** *(gluten, produits laitiers)*

Taglierini Verdi con cozze e vongole, pomodorino datterino e bottarga — Euro 20,00
Green taglierini with mussels and clams, tomatoes and bottarga
Taglierini verts aux moules et palourdes, tomates cerises et poutargue
(glutine, uova, pesce, molluschi) - (gluten,egg, fish, sellfish) **-** *(gluten, œufs, poisson, crustacés)*

Conchiglioni trafilati al bronzo con *calamaretti, ragù di melanzane e menta selvatica — Euro 18,00
Conchiglie Pasta with *squid, aubergine ragout and wild mint
*Coquillages pâtes avec *calamars, ragoût d'aubergines et menthe sauvage*
(glutine, sedano, molluschi) - (gluten, celery, sellfish) **-** *(gluten, céleri, crustacés)*

Linguine agli *scampi, gocce di salicornia e zest di Limone Bio — Euro 18,00
Linguine Pasta with *Langoustines drops of glasswort and lemon zest
*Linguine aux *langoustines, gouttes de salicorne et zeste de citron bio*
(glutine, crostacei, pesce, sedano) - (gluten, sellfish, celery, fish) **-** *(gluten, crustacés, poisson, céleri)*

Secondi Piatti SECOND COURSES • DEUXIÈMES PLATS

Filetto di manzo Black Angus all'aceto balsamico, cipolla rossa Genovese e patate fumé — Euro 24,00
Black Angus beef fillet with balsamic vinegar, Genoese red onion and smoked potatoes
Filet de bœuf Black Angus au vinaigre balsamique, oignon rouge génois et pommes de terre fumées
(latticini) - (milk) **-** *(produits laitiers)*

Carrè d'agnello* "French Racks" in panure di erbette, flan di stagione e coulisse di lamponi — Euro 25,00
French Racks' rack of lamb* in herb panure, seasonal flan and raspberry coulisse
Carré d'agneau pané aux herbes, flan de saison et coulisse framboise*
(glutine, uova, latticini, sedano) - (gluten, egg, milk, celery) - *(gluten, œufs, produits laitiers, céleri)*

Pescato del Giorno alla Ligure con patate pinoli ed olive taggiasche — Euro 25,00
Fish of the Day Ligurian style with potatoes, pine nuts and Taggiasca olives
Pêche du jour à la ligurienne avec pommes de terre, pignons de pin et olives Taggiasca
(pesce) - (fish) **-** *(poisson)*

Calamaro* ripieno su crema di piselli e zenzero — Euro 23,00
Stuffed squid* on creamed peas and ginger
Calamars farcis à la crème de petits pois et gingembre*
(glutine, uova, molluschi, latticini) - (gluten, egg, sellfish, milk) **-** *(gluten, œufs, crustacés, produits laitiers)*

Millefoglie di melanzane alla Parmigiana — Euro 18,00
Aubergine Millefoglie alla Parmigiana
Millefeuille d'aubergines à la Parmigiana
(glutine, latticini, sedano) - (gluten, milk, celery) **-** *(gluten, produits laitiers, céleri)*

Dolci DESSERT • DESSERT

Cheesecake al frutto della Passione — Euro 10,00
Passion Fruit Cheesecake
Cheesecake aux fruits de la passion
(glutine, latticini) - (gluten, milk) **-** *(gluten, produits laitiers)*

Tiramisù classico accompagnato da gelato al cioccolato e Salsa al rhum — Euro 12,00
Classic tiramisu with chocolate ice cream and rum sauce
Tiramisu classique accompagné de glace au chocolat et sauce au rhum
(glutine, latticini, uova) - (gluten, milk, egg) **-** *(gluten, produits laitiers, œufs)*

Semifreddo alla Panera e crumble di canestrelli di Torriglia — Euro 10,00
Panera parfait and Torriglia canestrelli crumble
Panera semifreddo et crumble de canestrelli Torriglia
(glutine, uova, latticini) - (gluten, egg, milk) **-** *(gluten, œufs, produits laitiers)*

Tagliata di frutta fresca — Euro 8,00
Sliced fresh fruit
Plateau de fruits frais

Mousse di fragola e cioccolato bianco con granella di nocciola — Euro 10,00
Strawberry and white chocolate mousse with hazelnut crumbs
Mousse aux fraises et chocolat blanc aux noisettes hachées
(glutine, uova, latticini, frutta a guscio) - (gluten, egg, milk, nuts) **-** *(gluten, œufs, produits laitiers, noix)*