

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

(*) High quality frozen product
(#) Fresh homemade product.
The food is treated at low-temperature
and frozen for quality assurance and freshness.

(*) Produit surgelé de haute qualité
(#) Produit frais fait maison.
Les aliments sont traités à basse température
et surgelés pour garantir leur qualité et leur fraîcheur.



HOTEL BRISTOL PALACE
GENOVA
★★★★★

RISTORANTE
GIOTTO



**SUMMER
LUNCH**

HOTEL BRISTOL PALACE
GENOVA
★★★★★

I Piatti Unici / Main Plates / Les Plats Uniques



Una selezione di proposte fresche e mediterranee pensate per un pranzo estivo leggero, elegante e contemporaneo.
A selection of fresh Mediterranean dishes designed for a light, elegant, and contemporary summer lunch.
Une sélection de propositions fraîches et méditerranéennes, pensées pour un déjeuner d'été léger, élégant et contemporain.

Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi con melone retato € 15
24-Month aged Parma ham with cantaloupe melon
Jambon de Parme affiné 24 mois avec melon cantaloup
solfiti / sulphites / sulfites

Insalata di *polpo con patate alla ligure e olive taggiasche € 17
Ligurian *octopus salad with potatoes and Taggiasca olives
*Salade de *poulpe à la ligure avec pommes de terre et olives Taggiasca*
molluschi, frutta a guscio / molluscs, nuts / mollusques, fruits à coque

Bresaola della Valtellina I.G.P. "Punta d'Anca" € 15
con pomodorini, rucola fresca e scaglie di Grana Padano
Valtellina Bresaola P.G.I "Punta d'Anca"
with cherry tomatoes, fresh arugula, and Grana Padano shavings
Bresaola de la Valteline I.G.P. "Punta d'Anca"
avec tomates cerises, roquette fraîche et copeaux de Grana Padano
solfiti, latticini / sulphites, dairy / sulfites, produits laitiers

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P con alici del Cantabrico, € 18
pomodori, basilico fresco e focaccia croccante
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P with Cantabrian anchovies,
tomatoes, fresh basil, and crispy focaccia
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. avec anchois de Cantabrie,
tomates, basilic frais et focaccia croustillante
latticini, glutine, pesce / dairy, gluten, fish / produits laitiers, gluten, poisson

Le Nostre Insalatone / Our Signature Salads / Nos Grandes Salades



Insalate ricche, colorate e contemporanee,
pensate per un pranzo estivo elegante e informale.
Rich, colorful, and contemporary salads
designed for an elegant yet informal summer lunch.
Des salades généreuses, colorées et contemporaines,
pensées pour un déjeuner d'été élégant et décontracté

La Nizzarda: Misticanza, tonno, uovo sodo, pomodorini, fagiolini, olive e patate novelle € 16
Niçoise Salad: Mixed greens, tuna, hard-boiled egg,
cherry tomatoes, green beans, olives, and new potatoes
La Niçoise: Mesclun, thon, œuf dur, tomates cerises, haricots verts,
olives et pommes de terre nouvelles
uova, pesce / eggs, fish / œufs, poisson

La Greca: Insalata croccante, feta, cetrioli, pomodori, olive nere e cipolla rossa € 17
Greek Salad: Crunchy salad with feta, cucumber, tomatoes, black olives, and red onion
La Grecque: Salade croquante avec feta, concombre, tomates, olives noires et oignon rouge
latticini / dairy / produits laitiers

La Fresca: Misticanza, salmone affumicato, avocado, noci e agrumi € 16
Fresh Salad: Mixed greens, smoked salmon, avocado, walnuts, and citrus fruits
La Fraîche: Mesclun, saumon fumé, avocat, noix et agrumes
solfiti, latticini / sulphites, dairy / sulfites, produits laitiers

Il Condigiun: L'insalata tradizionale ligure con pomodori, cetrioli, € 17
olive, acciughe, uovo sodo, cipolla rossa e tonno
The Condigiun: The traditional Ligurian salad with tomatoes, cucumbers, olives, anchovies,
hard-boiled egg, red onion, and tuna
Le Condigiun: La salade traditionnelle ligure avec tomates, concombre,
olives, anchois, œuf dur, oignon rouge et thon
uova, pesce / eggs, fish / œufs, poisson

Caesar Salad "Giotto": Baby romana, pollo croccante, scaglie di Parmigiano e crostini dorati € 16
olive, acciughe, uovo sodo, cipolla rossa e tonno
Caesar Salad "Giotto": Baby romaine lettuce, crispy chicken,
Parmigiano shavings, and golden croutons
Caesar Salad "Giotto": Laitue romaine, poulet croustillant,
copeaux de Parmigiano et croûtons dorés
latticini, glutine, uova, pesce, senape / dairy, gluten, eggs, fish, mustard / produits laitiers, gluten, œufs, poisson, moutarde

Insalata Caprese: Mozzarella di Bufala Campana D.O.P e pomodori € 16
Caprese Salad: Mozzarella di Bufala Campana D.O.P and tomatoes
Salade Caprese: Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. et tomates
latticini / dairy / produits laitiers

La Verde: Misticanza € 12
Green Salad: Mixed Green Salad
La Verte : Mesclun