



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★


L.V.X.

Refined




ART OF SERVING

MENU BISTROT

STARTERS • ANTIPASTI • HORS D'OEUVRE

-  **Il Flan di Zucca con Fonduta al Castelmagno** € 11.00
Pumpkin Flan with Castelmagno Fondue
Flan à la citrouille et fondue Castelmagno
(Latte, milk, lait • uova, eggs, oeufs • glutine, gluten, gluten)
- Il vitello tonnato con Fior di Capperi** € 12.00
Veal with tuna sauce and capers
Veau sauce au thon avec câpres
(Sedano, celery, céleri • uova, eggs, oeufs • Latte, milk, lait)
- Il salmone affumicato con crostini al Philadelphia** € 12.00
Smoked salmon with Philadelphia croutons
Saumon fumé aux croûtons de Philadelphie
(Latte, milk, lait • glutine, gluten, gluten • pesce, fish, poisson)
- Il Crudo di Parma con mozzarella di Bufala Campana** € 12.00
Parma ham with buffalo mozzarella from Campania
Jambon cru de Parme avec mozzarella de buffle de Campanie
(Latte, milk, lait • solfiti, sulphites, sulfites • glutine, gluten, gluten)

FIRST COURSES • PRIMI • ENTRÉES

- La lasagna al ragù (*)** € 13.00
Lasagna with meat sauce ()*
Lasagne sauce à la viande ()*
(Glutine, gluten, gluten • latte, milk, lait • solfiti, sulphites, sulfites)
-  **Gli gnocchi di Patate (#) al pesto Genovese Dop** € 13.00
Potato gnocchi (#) with Genoese pesto DOP
Gnocchi de pommes de terre (#) au pesto génois DOP
(glutine, gluten, gluten • frutta a guscio, nuts, fruits à coques • latte, milk, lait)
- I ravioli di pesce (#) con battuto di scoglio (*)** € 15.00
Fish ravioli (#) with seafood ()*
Raviolis de poisson (#) aux fruits de mer ()*
(pesce, fish, poisson • crostacei, crustaceans, crustaces • glutine, gluten, gluten • latte, milk, lait • solfiti, sulphites, sulfites)
-  **La focaccia al formaggio (*)** € 12.00
Our cheese focaccia ()*
-  **La focaccia au fromage (*)**
(glutine, gluten, gluten • latte, milk, lait)

La cucina è aperta dalle 19,00 alle 22,00 - Servizio, coperto ed iva: inclusi nelle tariffe - The kitchen is open from 19.00 to 22.00
Service and VAT: included in the rates - La cuisine est ouverte de 19h00 à 22h00 - Service et TVA: inclus dans les tarifs

Room service 10 € - digitare n° 7 - please dial 7 - appuyez sur 7

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.

Please note that in our kitchen all allergens covered by regulation UE1169/2011 are normally used. Please ask our staff for any special need or further clarification.

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

★★★★



L.V.X.

Refined

ART OF RESTAURANT

MENU BISTROT

SECOND COURSES • SECONDI • PLATS PRINCIPAUX

- Il brasato di manzo al Nebbiolo con crostini di polenta** € 15.00
Braised beef in Nebbiolo wine with polenta croutons
Bœuf braisé au vin Nebbiolo avec croûtons de polenta
(*Solfiti, solphites, sulfites • Sedano, celery, céleri*)
-  **Il turbante di branzino ai frutti liguri** € 15.00
Sea bass turban with Ligurian fruits
Turban de bar aux fruits de la Ligurie
(*Pesce, fish, poisson • frutta a guscio, nuts, fruits à coques*)
- Il filetto di maialino con riduzione al marsala e patate in camicia** € 15.00
Pork fillet with Marsala wine reduction and poached potatoes
Filet de cochon de lait avec réduction de marsala et pommes de terre pochées
(*Solfiti, solphites, sulfites • Sedano, celery, céleri*)
-  **La parmigiana di melanzane (*)** € 13.00
Eggplant parmigiana ()*
Aubergine parmigiana ()*
(*Latte, milk, lait • glutine, gluten, gluten*)

DESSERTS • DOLCI • LES DESSERTS

- La Crostata di Albicocche** € 6.00
Apricot tart
Tarte aux abricots
(*Glutine, gluten, gluten • frutta a guscio, nuts, fruits à coques • soia, soya, soya • latte, milk, lait • uova, eggs, oeufs*)
- La Torta della Nonna al cioccolato** € 6.00
Grandma's chocolate cake
Gâteau de grand-mère au chocolat
(*Latte, milk, lait • glutine, gluten, gluten • uova, eggs, oeufs • soia, soya, soya • frutta a guscio, nuts, fruits à coques*)
- La Tartelletta al limone con meringa flambe** € 6.00
Lemon tartlet with flambe meringue
Tartelette au citron meringuée flambée
(*Uova, eggs, oeufs • latte, milk, lait • glutine, gluten, gluten • frutta a guscio, nuts, fruits à coques • soia, soya, soya*)
- L'Ananas al naturale** € 6.00
Pineapple
Ananas naturel

* Prodotto surgelato all'origine di altissima qualità. Chiedere al cameriere per maggiori informazioni.

High quality frozen product at the origin. Ask the waiter for more information.

Produit gelé à l'origin de haute qualité. Demander au personnel du restaurant plus d'informations.

(#) Pasta fresca artigianale. Il prodotto è conservato con metodo di abbattimento e surgelato per garantire la massima qualità e freschezza.

Fresh homemade pasta. The product is treated at low temperature system and frozen for quality assurance and freshness.

Pâte fraîche faite maison. Le produit est préservé avec une méthode de refroidissement et de congélation pour garantir une qualité et une fraîcheur maximales.

(T) Piatto tipico ligure. Ligurian typical dish. Plate typique ligure.

(V) Piatto vegetariano Vegetarian dish. Plat végétarien.