



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

MENU DEGUSTAZIONE • TASTING MENU • MENU DÉGUSTATION

BREZZA MARINA

* € 70

Degustazione di Mare • Seafood Tasting • Dégustation de la Mer

Insalata di *polpo con patate alla ligure

*Octopus salad with potatoes, Ligurian style

*Salade de *poulpe aux pommes de terre à la ligure*

molluschi • molluscs • mollusques

Casarecce allo scoglio con pescato, cozze e vongole, *gamberi e *scampi

Seafood Casarecce with fresh catch of the day, mussels, clams, *prawns, and *langoustines

*Casarecce aux fruits de mer avec pêche du jour, moules, palourdes, *crevettes et *langoustines*

pesce, crostacei, latticini, molluschi, solfiti • fish, crustaceans, dairy, molluscs, sulphites • poisson, crustacés, produits laitiers, mollusques, sulfites

Pescato del giorno alla Ligure con patate, Olive Taggiasche, pinoli, pomodorini e sfumato al vino Pigato DOC

Ligurian-Style Catch of the Day with potatoes, Taggiasca olives, pine nuts,

cherry tomatoes, and Pigato DOC white wine

Pêche du jour à la ligure avec pommes de terre, olives Taggiasca, pignons de pin,

tomates cerises et vin blanc Pigato DOC

frutta a guscio, solfiti, pesce • gluten, nuts, sulphites, dairy, eggs • fruits à coque, sulfites, poisson

Il Classico tiramisù

The Classic Tiramisù

Le Tiramisù Classique

glutine, latticini, uova • gluten, dairy, eggs • gluten, produits laitiers, oeufs

SAPORE DI LIGURIA

* € 65

Degustazione di Terra • Traditional Ligurian Tasting • Dégustation de Terre

Antipasto tipico Ligure: Torta di verdure, Cima alla genovese con salsa verde,

Salame di Sant'Olcese e petali di Formaggio San Sté

Traditional Ligurian Appetizer: Ligurian vegetable pie, traditional Cima alla Genovese (stuffed veal)

with salsa verde, Sant'Olcese salami, and shaved San Sté cheese

Entrée Traditionnelle Ligurienne: Tourte ligurienne aux légumes, Cima alla Genovese traditionnelle (veau farci)

avec salsa verde, salami de Sant'Olcese et copeaux de fromage San Sté

glutine, frutta a guscio, solfiti, latticini, uova • gluten, nuts, sulphites, dairy, eggs • gluten, fruits à coque, sulfites, produits laitiers, oeufs

Trofie di Sori al Pesto DOP con Basilico Genovese DOP, Olio EVO Riviera Ligure DOP con patate e fagiolini

Sori Trofie with Pesto PDO, Genovese Basil PDO, Riviera Ligure PDO extra virgin olive oil, potatoes, and green beans

Trofie de Sori au Pesto DOP, Basilic Génois DOP, huile d'olive extra vierge DOP Riviera Ligure,

pommes de terre et haricots verts

latticini, glutine, frutta a guscio • dairy, gluten, nuts • produits laitiers, gluten, fruits à coque

Tournedos di manzo al Rossese di Dolceacqua con patate quarantine al forno

Beef Tournedos with Rossese di Dolceacqua wine and roasted Quarantina potatoes

Tournedos de boeuf au Rossese de Dolceacqua avec pommes de terre Quarantina rôties au four

solfiti, latticini • sulphites, dairy • sulfites, produits laitiers

Stecco di Panera racchiusa in un guscio croccante di cioccolato fondente con crema al caffè

"Panera" Ice Cream Bar enclosed in a crunchy dark chocolate shell, served with coffee cream

Bâtonnet glacé "Panera" dans une coque croquante de chocolat noir, servi avec crème au café

latticini, uova • dairy, eggs • produits laitiers, oeufs



HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★

MENU DEGUSTAZIONE • TASTING MENU • MENU DÉGUSTATION

VEGETARIANO • VEGETARIAN • VÉGÉTARIEN ————— * € 55

Flan di Borragine alla salsa di noci e maggiorana

Borage Flan with walnut and marjoram sauce

Flan de bourrache à la sauce aux noix et à la marjolaine

glutine, frutta a guscio, latticini, uova • gluten, nuts, dairy, eggs • gluten, fruits à coque, produits laitiers, oeufs

Trofie di Sori al Pesto DOP con Basilico Genovese DOP, Olio EVO Riviera Ligure DOP con patate e fagiolini

Sori Trofie with Pesto PDO, Genovese Basil PDO, Riviera Ligure PDO extra virgin olive oil, potatoes, and green beans

Trofie de Sori au Pesto DOP, Basilic Génois DOP, huile d'olive extra vierge DOP Riviera Ligure, pommes de terre et haricots verts

latticini, glutine, frutta a guscio • dairy, gluten, nuts • produits laitiers, gluten, fruits à coque

Melanzana ripiena con coulis di pomodoro

Stuffed Eggplant with tomato coulis

Aubergine farcie avec coulis de tomate

glutine, latticini, uova • gluten, dairy, eggss • gluten, produits laitiers, oeufs

Tagliata di frutta fresca

Fresh Sliced Fruit Platter

Assiette de fruits frais tranchés

ABBINAMENTO VINI • WINE PAIRING • ACCORD METS ET VINS ————— * € 7

Un calice di vino bianco o rosso dalla cantina Duettorrihotels, su proposta del nostro sommelier

A glass of white or red wine from the Duettorrihotels cellar, as suggested by our sommelier

Un verre de vin blanc ou rouge de la cave Duettorrihotels, sur proposition de notre sommelier

* Prodotto surgelato all'origine

Per garantirvi la migliore esperienza culinaria, i menù degustazione sono concepiti per essere serviti all'intero tavolo. I gentili ospiti sono liberi di scegliere individualmente tra le diverse proposte degustazione (Mare, Terra o Vegetariano).

Non è tuttavia possibile abbinare, al medesimo tavolo, scelte alla carta ai menù degustazione.

Il coperto è incluso nel prezzo dei menù degustazione.

* High quality frozen product

To ensure the finest culinary experience, tasting menus are designed to be served to the entire table.

Guests are welcome to choose individually from our different tasting options (Seafood, Meat, or Vegetarian). However, please note that it is not possible to combine à la carte orders with tasting menus at the same table.

The cover charge is included in the tasting menu price.

* Produit surgelé de haute qualité

Afin de vous garantir la meilleure expérience culinaire, les menus dégustation sont conçus pour être servis à l'ensemble de la table.

Nos hôtes sont libres de choisir individuellement parmi nos différentes propositions (Mer, Terre ou Végétarien).

Il n'est toutefois pas possible de combiner, à la même table, des plats à la carte avec un menu dégustation.

Le couvert est inclus dans le prix du menu dégustation.