

R I S T O R A N T E  
GIOTTO



MENU  
À LA CARTE



IL RISTORANTE È APERTO TUTTI I GIORNI A PRANZO DALLE 12:30 ALLE 14:30 E A CENA DALLE ORE 19:00 ALLE 22.30

LA PRENOTAZIONE È GRADITA.

THE RESTAURANT IS OPEN EVERY DAY FOR LUNCH FROM 12:30 PM TO 2:30 PM AND FOR DINNER FROM 7:00 PM TO 10:30 PM.

RESERVATION IS HIGHLY RECOMMENDED.


LE RESTAURANT EST OUVERT TOUS LES JOURS POUR LE DÉJEUNER DE 12H30 À 14H30 ET POUR LE DÎNER DE 19H00 À 22H30.

RÉSERVATION RECOMMANDÉE.

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

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

Couvert: 3 Euros par personne / TVA 10% inclus

 Prodotto tipico ligure / Typical Ligurian product / Produit typique de la Ligurie

 Prodotto vegetariano / Vegetarian product / Produit végétarien

(\*) Prodotto surgelato all'origine di altissima qualità / High quality frozen product / Produit surgelé de haute qualité

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

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

Produit frais fait maison. Les aliments sont traités à basse température et surgelés pour garantir leur qualité et leur fraîcheur.

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.

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.

Dans notre cuisine, tous les allergènes visés par le règlement UE 1169/2011 sont généralement utilisés.

C'est pourquoi nous invitons nos clients à contacter notre personnel pour toute demande ou clarification.

HOTEL BRISTOL PALACE

GENOVA

★★★★★




## Antipasti / Starters / Entrées



-  Tartare di \*Gambero rosso di Mazara con guacamole di Avocado e Olio EVO Riviera Ligure DOP € 22  
Mazara \*Red Prawn Tartare with avocado guacamole and Riviera Ligure PDO extra virgin olive oil  
*Tartare de \*Crevettes rouges de Mazara avec guacamole d'avocat et huile d'olive extra vierge DOP Riviera Ligure*  
crostacei / crustaceans / crustacés
- Insalata di \*Seppie con julienne di sedano croccante, noci e leggera citronette all'Olio EVO Riviera Ligure DOP € 20  
\*Cuttlefish Salad with crunchy celery julienne, walnuts, and a light Riviera Ligure PDO  
extra virgin olive oil and lemon citronette  
*Salade de \*Seiches avec julienne de céleri croquant, noix et légère citronnette*  
à l'huile d'olive extra vierge DOP Riviera Ligure  
molluschi, frutta a guscio, sedano / molluscs, nuts, celery / mollusques, fruits à coque, céleri
- Catalana di Astice e \*crostacei con Pomodoro Camone, carote, sedano, € 28  
cipolla rossa Genovese di Zerli, vinaigrette di aceto al lampone e Olio EVO Riviera Ligure DOP  
Lobster and \*Shellfish "Catalana" with Camone tomatoes, carrots, celery, Zerli Genovese red onion,  
raspberry vinegar vinaigrette, and Riviera Ligure PDO extra virgin olive oil  
*"Catalana" de Homard et \*Crustacés avec tomates Camone, carottes, céleri, oignon rouge génois de Zerli,*  
*vinaigrette au vinaigre de framboise et huile d'olive extra vierge DOP Riviera Ligure*  
crostacei, sedano, solfiti / crustaceans, celery, sulphites / crustacés, céleri, sulfites
-  Antipasto Tipico Ligure: Torta di verdure, #Cima alla genovese con salsa verde, € 20  
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, œufs
-  Flan di Borragine alla salsa di noci e maggiorana € 18  
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, œufs




## Primi Piatti / First Courses / Premiers Plats



- Taglierini all'Astice con pomodorini freschi sfumati al vino Vermentino DOC € 28  
Taglierini with Lobster and fresh cherry tomatoes, deglazed with Vermentino DOC wine  
*Taglierini au homard et tomates cerises fraîches, déglacés au vin Vermentino DOC*  
glutine, crostacei, latticini, molluschi, solfiti / gluten, crustaceans, dairy, molluscs, sulphites /  
gluten, crustacés, produits laitiers, mollusques, sulfites
- Casarecce allo scoglio con pescato, cozze e vongole, \*gamberi e \*scampi € 22  
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
-  #Ravioli "Paganini", serviti con il tipico ragù di cortile battuto al coltello € 20  
"Paganini" #Ravioli, served with traditional hand-chopped white meat ragù  
#Ravioli "Paganini", servis avec le traditionnel ragù de viande blanche haché au couteau  
sedano, latticini, glutine, uova / celery, dairy, gluten, eggs / céleri, produits laitiers, gluten, œufs
-  Trofie di Sori al Pesto DOP con Basilico Genovese DOP, Olio EVO Riviera Ligure DOP con patate e fagiolini € 18  
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
-  Minestrone alla Genovese con Bricchetti della Val Polcevera mantecato a freddo con Pesto Genovese DOP € 17  
Genovese Minestrone with Val Polcevera "Bricchetti" pasta, cold-creamed with Genovese Pesto PDO  
*Minestrone Génois avec "Bricchetti" de la Val Polcevera, monté à froid au Pesto Génois DOP*  
glutine, sedano, frutta a guscio / gluten, celery, nuts / gluten, céleri, fruits à coque


## Secondi Piatti / Main Courses / Plats Principaux



-  Pescato del giorno alla Ligure con patate, Olive Taggiasche, pinoli, pomodorini e sfumato al vino Pigato DOC € 28  
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 / nuts, sulphites, fish / fruits à coque, sulfites, poisson
-  #Zuppa di Pesce alla moda del "Ciupin", servita con crostoni di pane casereccio € 26  
strofinati all'aglio e Olio EVO Riviera Ligure DOP  
"Ciupin" Style Fish #Soup, served with homemade crusty bread croutons rubbed  
with garlic and Riviera Ligure PDO extra virgin olive oil  
*Soupe de poisson façon "Ciupin", servie avec croûtons de pain de campagne frottés*  
à l'ail et huile d'olive extra vierge DOP Riviera Ligure  
molluschi / molluscs / mollusques
- Tentacolo di \*Polpo Arrostito adagiato su purè allo zafferano e pomodorini confit € 24  
Roasted \*Octopus Tentacle set on saffron mashed potatoes and cherry tomato confit  
*Tentacule de \*Poulpe rôti sur purée au safran et tomates cerises confites*  
molluschi / molluscs / mollusques
-  Melanzana ripiena alla con coulis di pomodoro € 20  
Stuffed Eggplant with tomato coulis  
*Aubergine farcie avec coulis de tomate*  
glutine, latticini, uova / gluten, dairy, eggs / gluten, produits laitiers, œufs
- Filetto di Manzo al Rossese di Dolceacqua con patate quarantine al forno € 29  
Beef Tenderloin with Rossese di Dolceacqua wine and roasted Quarantina potatoes  
*Filet de bœuf au Rossese di Dolceacqua avec pommes de terre Quarantina rôties au four*  
solfiti, latticini / sulphites, dairy / sulfites, produits laitiers

## Dolci / Desserts / Desserts



-  Stecco di Panera racchiusa in un guscio croccante di cioccolato fondente con crema al caffè € 10  
"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, œufs
- Il Classico tiramisù € 10  
The Classic Tiramisù  
*Le Tiramisù Classique*  
glutine, latticini, uova / gluten, dairy, eggs / gluten, produits laitiers, œufs
- Cheesecake alla Piña Colada su base croccante, con crema vellutata al cocco, e gel di ananas fresco € 10  
Piña Colada Cheesecake on a crunchy crust, with velvety coconut cream and fresh pineapple gel  
*Cheesecake Piña Colada sur base croquante, avec crème veloutée à la noix de coco et gel d'ananas frais*  
glutine, latticini, uova / gluten, dairy, eggs / gluten, produits laitiers, œufs
- Tartelletta di frolla friabile, con soffice crema pasticcera e selezione di more, mirtilli e lamponi freschi € 10  
Fresh berry tartlet with a crumbly shortcrust pastry shell, soft pastry cream,  
and a selection of fresh blackberries, blueberries, and raspberries  
*Tartelette aux fruits rouges frais avec pâte sablée croustillante,*  
*crème pâtissière légère et sélection de mûres, myrtilles et framboises fraîches*  
glutine, latticini, uova / gluten, dairy, eggs / gluten, produits laitiers, œufs
- Tagliata di frutta fresca € 10  
Fresh Sliced Fruit Platter  
*Assiette de fruits frais tranchés*
- Sorbetto al mandarino di Ciaculli € 9  
Ciaculli Tangerine Sorbet  
*Sorbet à la mandarine de Ciaculli*