

R I S T O R A N T E

GIOTTO



MENU
À LA CARTE



IL RISTORANTE È APERTO TUTTI I GIORNI DALLE ORE 19:00 ALLE 22.30, LA PRENOTAZIONE È GRADITA
THE RESTAURANT IS OPEN EVERY DAY FROM 7:00 PM TO 10:30 PM, RESERVATION IS HIGHLY RECOMMENDED
Coperto: 3 Euro per persona / I.V.A. 10% inclusa – *Cover charge: 3 Euros per person. V.A.T. 10% included*

-  Prodotto tipico ligure / *Typical Ligurian product*
-  Prodotto vegetariano / *Vegetarian product*
- * prodotto surgelato all'origine di altissima qualità / *Frozen product*
- # prodotto abbattuto / *High-quality, on-board frozen product*

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.

HOTEL BRISTOL PALACE
G E N O V A
★★★★★

MENU

Antipasti / Starters



	Tartare di *gamberi rossi, su giardinetto di finocchi ed arance <i>*Red prawn tartare on fennel and orange salad</i> crostacei / crustaceans	€ 20
	Antipasto tipico ligure: Torte di verdure, cima in salsa verde, salame di Sant’Olcese, formaggio San Ste <i>Traditional ligurian starter: Vegetable pies, cima in green sauce, Sant’Olcese salami, San Ste cheese</i> glutine, uova, latticini, frutta a guscio, solfiti / gluten, eggs, dairy, nuts, sulphites	€ 19
	# Flan di verdure di stagione in doppia consistenza con fonduta leggera al Castelmagno D.O.P <i># Seasonal vegetable flan in two textures with light Castelmagno D.O.P. fondue</i> latticini, glutine, uova, solfiti / dairy, gluten, eggs, sulphites	€ 16
	# Rolle’ di faraona farcita con foie gras, tartufo nero e salsa ai lamponi <i># Stuffed Guinea fowl roulade with foie gras, black truffle and raspberry sauce</i> glutine, uova, latticini, solfiti / gluten, eggs, dairy, suphites	€ 19
	Stoccafisso “Brandacujun” su crostino di polenta croccante <i>“Brandacujun” stockfish on crispy polenta crouton</i> pesce, glutine / fish, gluten	€ 18

Primi Piatti / First Courses



 	Trofie al pesto con patate e fagiolini <i>Trofie with pesto, potatoes, and green beans</i> latticini, glutine, frutta a guscio / dairy, gluten, nuts	€ 14
 	# Minestrone alla genovese con “Bricchetti della Valpolcevera” <i>#Vegetable soup (minestrone) with “Brichetti della Valpolcevera”</i> latticini, glutine, sedano, frutta a guscio / dairy, gluten, celery, nuts	€ 15
	# Paganini ravioli with *white farm ragout <i># Ravioli di paganini al *ragù bianco di cortile</i> latticini, glutine, frutta a guscio, sedano, uova / dairy, gluten, nuts, celery, eggs	€ 20
	Casarecce con cozze e pomodorini, pecorino e pepe del Madagascar <i>Casarecce with mussels and cherry tomatoes, pecorino cheese and madagascar pepper</i> latticini, solfiti, glutine, molluschi / dairy products, sulphites, gluten, molluscs	€ 19
	Zuppa di pesce “Ciuppin alla ligure” con crostini di pane alle erbe aromatiche <i>Ligurian fish stew “Ciuppin” with aromatic herb crutons</i> glutine, sedano, pesce, *crostacei, molluschi, latticini, solfiti / gluten, celery, fish, *crustaceans, molluscs, dairy products, sulphites	€ 21
	# Cappellacci rossi ripieni di rombo su *crema all’acqua pazza <i>#Red cappellacci filled with turbot on *“Acqua Pazza” cream</i> pesce, glutine, latticini, solfiti, uova / fish, gluten, dairy products, sulphites, eggs	€ 22

MENU

Secondi Piatti / Main Courses



	Guancia di vitello brasata al barolo con purè morbido allo zafferano <i>Barolo-braised veal cheek with creamy saffron puree</i> glutine, latticini, solfiti, sedano / gluten, dairy, sulphites, celery	€ 25
	Il pescato del giorno alla ligure con patate pinoli ed olive taggiasche <i>Ligurian-style catch of the day with potatoes, pine nuts and taggiasca olives</i> pesce, frutta a guscio, solfiti / fish, nuts, sulphites	€ 26
	Filetto di manzo al rossese di dolceacqua e “Giardino di Albenga” <i>Beef fillet with Rossese di Dolceacqua wine and “Albenga Garden” vegetables</i> solfiti / sulphites	€ 29
	*Polpo alla Luciana <i>Luciana-style octopus</i> solfiti, latticini, molluschi / sulphites, dairy products, molluscs	€ 25
	Millefoglie di parmigiana di melanzane <i>Eggplant “Parmigiana” style</i> glutine, latticini / gluten, dairy	€ 18

Dessert



Tiramisù <i>Tiramisù</i> glutine, latticini, frutta secca, uova / gluten, dairy, eggs, nuts	€ 10
Tarte tatin con gelato alla crema e cannella <i>Tarte tatin with vanilla ice cream and cinnamon</i> glutine, latticini, frutta secca, uova / gluten, dairy, eggs, nuts	€ 10
Semifreddo al torroncino al caramello salato <i>Nougat semifreddo with salted caramel</i> glutine, latticini, frutta secca, uova / gluten, dairy, eggs, nuts	€ 10
Mousse al cioccolato fondente con cuore ai frutti di bosco <i>Dark chocolate mousse with a wild berry heart</i> glutine, latticini, frutta secca, uova / gluten, dairy, eggs, nuts	€ 10
Tagliata di frutta <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 9