## **ANTIPASTI** - ENTREES

TARTARE DI BRANZINO

**RAVIOLI FRITTI CON FORMAGGIO DI** € 11,00 CABANNINA, BORRAGINE E MIELE FRIED CHEESE AND BORAGE RAVIOLIS WITH HONEY

con pomodoro confit, salsa verde e croustillant di sesamo RAW SEABASS TARTARE WITH CONFIT TOMATO, GREEN SAUCE AND SESAME BISCUIT

CROSTONE CON ASPARAGI, UOVO POCHE € 13,00 CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO ESTIVO EGG TOAST WITH ASPARAGUS, PARMESAN CREAM AND BLACK TRUFFLE

CIAPPA DI ARDESIA CON FORMAGGI E €15,00 SALUMI ITALIANI, GIARDINIERA E CONFETTURA SLATE BOARD WITH LOCAL CHEESES, COLD CUTS AND JAM

MOULES ET FRITES A LA CREME € 13,00 cozze alla crema e vino bianco con patatine fritte MUSSEL CREAM SOUP WITH FRENCH FRIES

**ANTIPASTO "GRANDE ITALIA"** € 16,00

(x 2 pers.) € 20,00 un misto dei nostri antipasti di pesce\* A TASTING OF ALL OUR FISH APPETIZERS

# PASTA E RISOTTO \*\* 🛞

TAGLIATELLE ALLA CURCUMA CON € 15,00 **BROCCOLI E OMBRINA** TUMERIC NOODLES WITH DRUMFISH AND BROCCOLI

RISOTTO AL CACIO E TRE PEPI PECORINO CHEESE AND PEPPER RISOTTO

PANSOTI CON SALSA DI NOCI TYPICAL HERB STUFFED RAVIOLI WITH WALNUT SAUCE

RISOTTO MANTECATO CON TRIGLIE, BACON E LIME
RISOTTO WITH RED MULLET, BACON AND LIME

**RAVIOLI DI ASTICE E BURRATA** € 17,00 AGLI ASPARAGI

HAND MADE LOBSTER AND BURRATA RAVIOLI WITH ASPARAGUS TROFIE AL PESTO DI BASILICO DOP TROFIE FRESH PASTA WITH PESTO SAUCE

SPAGHETTINO DI GRAGNANO ALLE VONGOLE CON JULIENNE DI CALAMARI\* E LIMONE € 16,00 GRAGNANO SPAGHETTI WITH FRESH CLAMS, JULIENNE CUTTLEFISH AND LEMON

\* pesce surgelato \*\* pasta anche gluten-free

#### **PESCE** - FISH

€16,00

€ 13,00

€ 14,00

€ 15,00

€ 13,00



GRIGLIATA MISTA DI PESCE, € 23,00 CROSTACEI\* E VERDURE

GRILLED MIXED FISH, SHRIMPS\*, SCAMPI \* AND VEGETABLES

ORATA O BRANZINO DEL TIGULLIO € 22,00 ALLA LIGURE O ALLA PIASTRA O AL SALE GRILLED OR OVEN-BAKED OR SALT BAKED FRESH FISH

POLPO\* CROCCANTE CON SOFFICE DI € 18,00 PATATE, PATE'DI OLIVE E SCORZA DI LIMONE CRISPY OCTOPUS\* WITH MASHED POTATOES, OLIVE PATE AND LEMON

**OMBRINA SCOTTATA CON ASPARAGI** € 20,00 AL SESAMO E MAIONESE ALLO ZENZERO DRUMFISH WITH SESAME ASPARAGUS AND GINGER MAYO

€ 16,00

€ 13,00

FRITTURA MISTA DEL GOLFO\*

and zucchini served with a special sauce

con zucchine croccanti e salsa "Grande Italia" FRIED CALAMARI\*, SHRIMPS\*, SMALL FISH\*

### CARNE - MEAT

MATAMA'DI VITELLONE STRACOTTO € 19,00 BEEF POT ROAST COSTINE DI AGNELLO IN CROSTA €18,00 DI PISTACCHI ED ERBE NOSTRANE

ROASTED LAMB CHOPS WITH FRESH HERBS AND PISTACHOS

VITELLO TONNATO

€15,00 Veal slices with tuna fish and mayonnaise sauce: Served cold!

HAMBURGER GRANDE ITALIA di carne fassona, asparagi, misticanza, cipolla caramellata e formaggio di cabannina

PIEDMONT BEEF HAMBURGER WITH ASPARAGUS, LETTUCE, CARAMELIZED ONIONS AND LOCAL CABANNINA CHEESE

### ZUPPA o INSALATA- SOUP or SALAD

INSALATA CONDIGGIUN
tonno marinato, fagiolini, pomodori, patate,
misticanza, uova sode, olive taggiasche e galletta CHEF'S SALAD: marinated tuna fish, green beans, tomatoes

LUKEWARM MINESTRONE <mark>VEGETABLE SOUP</mark>

potatoes, salad, eggs, olives and marinaretta bread MINESTRONE TIEPIDO DELLA GENOVA € 10,00 ANTICA CON PESTO DOP E PASTA FRESCA

### CONTORNI - VEGETABLES

INSALATA MISTA MIXED SALAD € 5,00 PATATE FRITTE FRENCH FRIES

VERDURE PRIMAVERILI SALTATE SAUTEED SPRING VEGETABLES

Senova Gourmet è il marchio di qualità rilasciato dalla Camera di Commercio di Genova ai ristoranti che si mpegnano a proporre nei loro menù ricette della tradizione genovese, create con l'utilizzo di ingredienti di "Qualità" del territorio, in particolare l'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP ed il "Basilico Genovese" DOP, abbinati ai vini DOC e IGT liguri.

Genova Gourmet riconosce nei suoi ristoranti il ruolo di messaggeri del gusto e della qualità della cucina genovese, in grado di sensibilizzare e diffondere tra i loro clienti la cultura del piacere enogastronomico, dato dalla combinazione di ingredienti semplici, a volte rari e forse anche un po' dimenticati, ma di estrema qualità. http://www.genovagourmet.it

# CHIEDI QUALI SPECIE RITROVATE SONO DISPONIBILI OGGI, CONTRIBUIRAT COSI' A:

PRESERVARE LA BIODIVERSITA' MARINA RISCOPRIRE LE SPECIE L'ETTCHE LOCALI

RIDURRE GLI SCARIT DI PISCA INCREMENTARE LA DOMANDA ETIL VALORE COMMERCIALE DELLE SPECIE RITROVATE



# DESSERT

MERINGATA AL LIMONE, € 7,00 TE' MATCHA E NOCI PECAN LEMON MERINGUE WITH MATCHA TEA AND PECAN NUTS DOPPIA CAPRESE AL CIOCCOLATO € 7,00 CON CREMA AI MARRONI DOUBLE LAYERED CHOCOLATE CAKE WITH CHESTNUT CREAM € 7,00 TARTE SABLE' AI LAMPONI CON CREMA AL MASCARPONE E VANIGLIA RASPBERRY SABLE' TART WITH MASCARPONE AND VANILLA CREAM CHEESECAKE ALLE FRAGOLE € 7,00 STRAWBERRY CHEESECAKE TIRAMI SU' CLASSICO € 7,00 TRIS GRANDE ITALIA (caprese, cheesecake e meringa)
DESSERT PLATTER WITH THREE DESSERTS €10,00 TORTA DEL GIORNO o FRAGOLE o € 6,00 GELATO o CREME CARAMEL HOME MADE CAKE, STRAWBERRIES, CREAM CARAMEL OR ICE CREAM

### MENU BAMBINI - CHILDREN'S MENU

solo fino a 12 anni - up to 12 years old  $\in 11,00$ 

TROFIE AL PESTO FRESH PASTA WITH PESTO SAUCE

PETTO DI POLLO IMPANATO FRIED CHICKEN BREAST

PATATINE FRITTE

GELATO ICE CREAM

## **BEVANDE** - BEVERAGES

ACQUA MINERALE Lurisia	€ 3,00
BICCHIERE DI PROSECCO	€ 6,00
COCA COLA, FANTA, SPRITE	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 4,50
BIRRA IN BOTTIGLIA O ALLA SPINA (Nastro Azzurro, Peroni)	€ 5,00
CAFFÈ - HAG - ORZO	€ 1,50/1,70
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
THE	€ 2,50
AMARI, GRAPPE e LIMONCINO	€ 5,00

COPERTO = euro 2,00 / COVER = euro 2,00 \* IN QUESTO LOCALE VENGONO SERVITI ANCHE ALIMENTI SURGELATI SOME INGREDIENTS CAN BE DEEP FROZEN

### RISTORANTE GRANDE ITALIA

Lungomare Castello, 2 - 16035 - Rapallo (GE) tel.0185.27.16.17 • e-mail: info@grandeitalia.net

APERTURA/open:

12:30 - 14:30 / 19:30 - 22:30 (tutti i giorni - everyday)

like us on facebook trovaci su 🤍



follow us on seguici su

@RistoranteGIRapallo

#ristorantegrandeitalia





