











GRILL PISCINA  
pranzo






# ANTIPASTI

Cundigiun ligure 28



-   Insalata tiepida di mare del Tigullio 36
-   Polpo e patate con olive taggiasche, pomodorini e fagiolini 32
-   Bufala di Aversa con pomodoro cuore di bue 30
-   **P** Culatello di Zibello con melone cantalupo 34

# PRIMI




-  Trofie di Recco con pesto alla genovese 35
-  Pansoti del Tigullio in salsa di noci 39
-  Spaghetto di Gragnano trafileato al bronzo con pomodoro e basilico 35
- Linguine all'astice con pomodorini di Pachino 55
- Spaghettoni con vongole veraci 36

# PIZZA






Pomodorini del Vesuvio, mozzarella di bufala e acciughe di Monterosso 28

-  Margherita con verdure alla brace 25
-  Stracchino, pesto al basilico e pomodorini passiti 28
- Crudo, rucola e scaglie di Parmigiano 28
- Pizzata ligure, olive taggiasche e capperi 28

## SECONDI

-  Controfiletto di bue alla piastra 56
- Cotoletta di vitello alla milanese 51
-  Grigliata di pescato del giorno 70
-  Scampi o gamberi alla griglia con verdure dell'orto 60

## DOLCI

-  Classico tiramisù 23
-  Insalata di frutta 22
-  Fragole marinate con crema Chantilly 22
-  Frutti di bosco con gelato alla vaniglia 28
-  Gelati e sorbetti fatti in casa 23

*Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi*

### INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

 proposte vegetariane  prodotti dietetici senza glutine **P** Presidio Slow Food®

**I piatti contrassegnati con la lettera P sono indicati i piatti preparati con almeno un ingrediente Presidio Slow Food®.**

**Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.**



# SPLENDIDO

A BELMOND HOTEL  
PORTOFINO

