

Ristorante Principessa

Lo Chef propone la sua rivisitazione
dei piatti della tradizione, portando in tavola
i prodotti stagionali e la sua cucina delicata

Antipasti – Starters

Insalata di Mare*, con Citronette al Lime <i>Seafood Salad*, with Lime Sauce (2, 6)</i>	€ 16.00
Composizione di Salmone, Spada e Alici nostrane marinate <i>Salmon, Sword Fish and local marinated Anchovies (1)</i>	€ 15.00
Carpaccio di Gamberi* su Crostino Saraceno con Crema Acida al Pizzico <i>Prawn* Carpaccio on Crutons with Sour Spicy Cream (3,4,6)</i>	€ 15.00
Bocconcini di Pescatrice, Verdure al Vapore e Leggera Salsa Verde <i>Angler-Fish Nuggets, steamed Vegetables and mild Parsley Sauce (1)</i>	€ 15.00
Tartare di Scottona con Salsa al Parmigiano, Erba Cipollina e Capperi in Fiore <i>Beef Tartare with Parmesan Cheese Sauce, Chives and Capers (3,9)</i>	€ 15.00
Affettato di Nocetta di Vitello cotta in marinatura di Barbaresco su Insalata di Finocchio <i>Sliced Cold Veal cooked in Barbaresco Wine Sauce on Crunchy Fennel Salad (10)</i>	€ 14.00

Primi - First Courses

Ravioli Caserecci di Semola alla Norma con Melanzane, Gamberi Rossi* di Sicilia e Ricotta salata <i>Homemade Ravioli Norma Style with Aubergines ,Red Prawns* from Sicily and salted Ricotta (3,4,6,9)</i>	€ 16.00
Risotto Carnaroli mantecato con Frutti di Mare* <i>Carnaroli Risotto with Seafood *(2,3,6,10)</i>	€ 16.00
Spaghetti di Semola alle Vongole Veraci <i>Spaghetti With Clams(2,4,)</i>	€ 15.00
Trofiette Classiche al Pesto con Patate e Fagiolini <i>Traditional Trofie in Pesto Sauce with Potatoes and String Beans(3,4,5,9)</i>	€ 15.00
Gnocchetti Soffici di Patate con Calamaretti*, Pomodori Confit e Pistilli di Zafferano <i>Potato Dumplings with Squids*,Cherry Tomatoes and Saffron (2,3,4,9,)</i>	€ 16.00
Pappardelle di Pasta Fresca al Basilico con Astice* e Pomodoro Fresco <i>Homemade Basil Flavoured Pasta with Lobster * and Fresh Tomato(4,6,9,10)</i>	€ 18.00
Millefoglie Gratinata con Ragout di Vitello al Timo <i>Millefeuille Pasta with Veal and Thyme Ragout “au Gratin”(3,4,9,14)</i>	€ 15.00

LUNCH 12.45 – 14.00

DINNER: 19.45 – 21.00

Secondi Piatti-Main Courses

Orata al Forno in Guazzetto Ligure <i>Baked Sea Bream Ligurian Style (1,4,10)</i>	€ 24.00
Filetto di San Pietro* scottato alla piastra in Sfoglia di Sesamo Nero <i>Grilled Saint Peter* Fish Fillet in Black Sesame Pastry (1,4,12)</i>	€ 24.00
Frittura di Calamari*, Scampi e Gamberi Nostrani <i>Fried Squis*, Scampi and local Shrimps (2,4,6)</i>	€ 22.00
Spiedino di Gamberi* e Capesante* avvolte con Pancetta Affumicata con Salsa alle Erbe Liguri <i>Skewered Shrimp * and Scallops* wrapped in Smoked Bacon, with Ligurian Herbs Sauce (2,6)</i>	€ 22.00
Piccoli Medaglioni di Angus con Zuppetta di Patate, Caponata croccante e Cipollotti al Caramello salato <i>Small Angus Fillet with mashed Potatoes, crunchy Vegetables and Caramelized Onions (3,4)</i>	€ 24.00

Dessert fatti in Casa - Homemade Dessert

Crème Brûlée gratinata allo Zucchero grezzo <i>Crème Brûlée with Raw Sugar (3,9)</i>	€ 8.00
Crème Caramel alla Vaniglia <i>Vanilla Crème Caramel (3,9)</i>	€ 7.00
Crema ai due Cioccolati con Meringa al Limone Verde e Fragole <i>Twin Chocolate Cream with Green Lemon Flavoured Merengue and Strawberries (3,9)</i>	€ 8.00
Semifreddo al Lampone con Cuore gelée al Gianduia <i>Raspberry Parfait with cold Hazelnuts Chocolate Heart (3,4)</i>	€ 7.00
Cialda Croccante con Fragole e Crema soffice gratinata <i>Crunchy waffle with Strawberries and soft gratinated Cream (3,4,9)</i>	€ 8.00
Sfoglia al Cacao con Gelato e Salsa al Fondente caldo <i>Cocoa Puff Pastry with Ice Cream and warm dark Chocolate Sauce(3,4,5,9)</i>	€ 8.00
Macedonia di Frutta Fresca <i>Fresh Fruit Salad</i>	€ 6.00

I cibi e le bevande possono contenere i seguenti allergeni come di seguito individuati numericamente:



Prepariamo a richiesta Piatti per Celiaci, Vegetariani o Vegani; per ogni esigenza rivolgersi al Personale
L'asterisco* indica i prodotti surgelati o congelati. *Di Nostra Produzione e Mantenuto a –
20°C