

*IMPERIALE*  
*A MARE*



## *I nostri pokè - Our pokè*

**Pokè al tonno** € 35,00  
*(Riso Basmati, tonno marinato alla soia, sedano, mais, mango, avocado)*  
(Basmati Rice, tuna marinated in soy sauce, celery, corn, mais, avocado)

**Pokè al salmone** € 35,00  
*(Riso Basmati, salmone marinato agli agrumi, rapanelli, edamame, finocchio zenzero marinato, salsa teriyaki, sesamo)*  
(Basmati Rice, salmon marinated with citrus fruit, radishes, edamame bean fennel, marinated ginger, teriyaki sauce, sesame)

**Pokè di pollo** € 30,00  
*(Riso Basmati, pepite di pollo in agrodolce, peperoni, fagiolini, cipolla rossa germogli di soia, sesamo)*  
(Basmati Rice, sweet&sour chicken bites, peppers, green beans, red onion bean sprouts, sesame)

**Pokè vegetariano** € 30,00  
*(Riso venere, feta, cetrioli, sedano, pomodorini, olive, origano)*  
(Black rice, feta cheese, cucumbers, celery, cherry tomatoes, olives, origan)

**Pokè vegano** € 30,00  
*(Riso venere, tofu affumicato, cetrioli, papaya, avocado, pomodorini)*  
(Black rice, smoked tofu, cucumbers, papaya, avocado, cherry tomatoes)

*\* ingredienti surgelati: scampi, gamberi - \* frozen ingredients: langoustines, prawns - \**

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.— In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites.*

*Servizio ed IVA inclusi - Service and VAT included*

## *Le nostre insalate - Our mixed salad*

- Vegetariana € 28,00  
(Ortaggi freschi in pinzimonio con condimento cremoso alla robiola)  
(Fresch Vegetables with an oil dipping sauce and robiola cheese dressing)
- Pokè al tonno € 30,00  
(Riso, tonno alla salsa di soia, sedano, mango, mais avocado)  
(Rice, tuna with soy sauce, celery, mango, corn, avocado)
- Pokè al salmone € 30,00  
(Riso, salmone marinato, sesamo, edamame, rapanelli, avocado, germogli di soia)  
(Rice, marinated salmon, sesame, soy beans, radishes, avocado, soy sprouts)
- Pokè di pollo € 28,00  
(Riso, pollo in agrodolce, cipolla rossa, cetriolo, fagiolini, papaya)  
(Rice, sweet&sour chicken, red onion, cucumber, fresh beans, papaya)
- Rustica € 28,00  
(Pepite di pollo saltate, germogli di soia, insalata soncino, olive e ciliegini)  
(Sauteed chicken nuggets, soy bean sprouts, corn salad, olives and cherry tomatoes)

*\* ingredienti surgelati: scampi, gamberi - \* frozen ingredients: langoustines, prawns - \**

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.— In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites.*

*Servizio ed IVA inclusi - Service and VAT included*

## *Antipasti - Hors d'Oeuvres*

Pomodoro e mozzarella alla caprese con olive taggiasche <i>Caprese style with tomatoes and mozzarella with Taggiasca olives</i>	€ 28,00
"Insalata alla Nizzarda" - "Salad Nicoise"	€ 28,00
Insalata di mare con cuore di sedano croccante <i>Sea food salad with crispy celery</i>	€ 35,00
Insalata con gamberi e avocado all' olio e limone <i>Prawns and avocado salad, olive oil and lemon flavored</i>	€ 38,00
Prosciutto crudo di Parma con melone <i>Parma ham and melon</i>	€ 30,00
Carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana <i>Bresaola carpaccio with rocket and grana cheese flakes</i>	€ 28,00
Crudo di mare con zenzero marinato, soia e salsa ai frutti esotici <i>Sea raw marinated with ginger, soy and exotic fruit sauce</i>	€ 40,00
Catalana d'astice con misticanze <i>Lobster Catalana, misticanza style</i>	€ 45,00

## *Primi Piatti - First Courses*

Spaghetti espressi alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams, express cuisine</i>	€ 35,00
Linguine all'astice - <i>Lobster linguine pasta</i>	€ 45,00
Spaghetti alla bottarga di muggine, ciliegini e pane aromatico <i>Spaghetti with cefalo bottarga, cherry tomatoes and aromatic br</i>	€ 35,00
Tipiche trofie al pesto con patate e fagiolini <i>Traditional Ligurian trofie with pesto sauce, potatoes and green beans</i>	€ 25,00
Ravioli di magro con pomodorini e gamberi <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, tomatoes and prawns</i>	€ 30,00

*\* ingredienti surgelati: scampi, gamberi - \* frozen ingredients: langoustines, prawns - \**

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.— In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites.*

*Servizio ed IVA inclusi - Service and VAT included*

## *Secondi piatti - Main Courses*

Grigliata di scampi e gamberi € 50,00  
*Grilled prawns and scampi*

Frittura di calamari, gamberi e verdure € 35,00  
*Fried squid, prawns and vegetables*

Pesce fresco alla griglia € 40,00  
*Fresh fish of the day, grilled*

Tataki di tonno impanato alle erbe con misticanza € 40,00  
*Tuna tataki, herbs breaded*

Costata di manzo alla griglia (500 gr) € 50,00  
*Grilled steak (500 gr)*

Tagliata di pollo speziato con salsa agrodolce € 30,00  
*Chicken steak, spicy with sweet and sour sauce*

Costine d'agnello alla scottadito con salsa alla menta € 50,00  
*Lamb ribs with mint sauce*

### **E per i più piccoli--- - And for the youngest...**

Petto di pollo alla milanese con patatine fritte € 28,00  
*Chicken breast fried cutlet with french fries*

Hamburger e patatine - *Hamburger and french fries* € 28,00

## *Desserts*

Crème brûlée profumata agli agrumi € 18,00  
*Crème Brulée, citrus fruit flavored*

Frangipane al cacao con albicocche e salsa esotica € 18,00  
*Cocoa frangipani with apricots and exotic sauce*

Panna cotta basilico e concasse di fragole € 18,00  
*Panna cotta with basil and strawberries*

Coppa di gelato - *Ice-cream cup* € 15,00

Macedonia di frutta fresca - *Fresh fruit salad* € 18,00

*\* ingredienti surgelati: scampi, gamberi - \* frozen ingredients: langoustines, prawns - \**

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare.— In accordante with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites.*

*Servizio ed IVA inclusi - Service and VAT included*

## *I Vini Bianchi - White Wines*

### *Liguria*

<i>Vermentino "E Galè" Valpolcevera</i>	<i>Tenuta Villa Cambiaso</i>	€	28,00
<i>"O Côna" Coronata di Valpolcevera</i>	<i>Tenuta Villa Cambiaso</i>	€	35,00
<i>Colli di Luni Vermentino</i>	<i>Ottaviano Lambruschi</i>	€	45,00
<i>Colli di Luni Vermentino Fosso Corsano</i>	<i>Terenzuola</i>	€	35,00
<i>Colli di Luni Vermentino Fosso C. Magnum</i>	<i>Terenzuola</i>	€	90,00
<i>Cinqueterre Costa De Sera</i>	<i>Litan</i>	€	50,00
<i>Riviera Ligure di Ponente Piato Sogno</i>	<i>Vis Amoris</i>	€	37,00
<i>Riviera Ligure di Ponente Pigato</i>	<i>Cascina Massaretti</i>	€	30,00
<i>Riviera Ligure di Ponente Pigato</i>	<i>Laura Aschero</i>	€	35,00
<i>Riviera Ligure di Ponente Vermentino</i>	<i>Laura Aschero</i>	€	35,00

### *Alto Adige - Piemonte - Lombardia*

<i>Gewürztraminer</i>	<i>Elena Walch</i>	€	30,00
<i>Chardonnay Sanct Valentin</i>	<i>San Michele Appiano</i>	€	55,00
<i>Sauvignon Sanct Valentin</i>	<i>San Michele Appiano</i>	€	55,00
<i>Gavi del Comune di Gavi</i>	<i>Villa Sparina</i>	€	32,00
<i>Gavi</i>	<i>La Scolca</i>	€	57,00
<i>Gavi dei Gavi</i>	<i>La Scolca</i>	0,375 €	30,00
<i>Langhe Arneis Blangé</i>	<i>Ceretto</i>	€	50,00
<i>Chardonnay Pio di Lei</i>	<i>Pio Cesare</i>	€	65,00
<i>Lugana Brolettino</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€	35,00

### *Friuli Venezia Giulia - Veneto*

<i>Chardonnay Venezia Giulia</i>	<i>Jermann</i>	€	47,00
<i>Vintage Tunina</i>	<i>Jermann</i>	€	115,00
<i>Pinot Grigio Gris</i>	<i>Lis Neris</i>	€	50,00
<i>Sauvignon Ronco delle Mele</i>	<i>Venica</i>	€	75,00
<i>Vulcaia Fumé Sauvignon</i>	<i>Inama</i>	€	60,00
<i>Ribolla Gialla L'Adelchi</i>	<i>Venica</i>	€	40,00

*Iva e servizio inclusi - Service and VAT included*

### *Umbria - Campania - Sicilia*

<i>Sauvignon Conte della Vipera</i>	<i>Castello della Sala</i>	€ 45,00
<i>Cervaro della Sala</i>	<i>Castello della Sala</i>	€ 170,00
<i>Falanghina del Sannio</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 25,00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 30,00
<i>Etna Bianco</i>	<i>Firriato</i>	€ 40,00
<i>Cometa</i>	<i>Planeta</i>	€ 50,00

### *Vino Bianco Francese - French White Wine*

<i>Chablis Saint Pierre</i>	<i>Albert Pic</i>	€ 50,00
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>De Ladoucette</i>	€ 200,00
<i>Mersault 1er Cru Perrières</i>	<i>Louis Latour</i>	€ 260,00

### *I Vini Rosati - Rosé Wines*

<i>Prima Brezza</i>	<i>La Baia del Sole</i>	€ 20,00
<i>Chiaretto Rosamara</i>	<i>Costaripa</i>	€ 35,00
<i>Aliè Rosé</i>	<i>Frescobaldi</i>	€ 25,00
<i>Sof Toscana Rosé</i>	<i>Tenuta di Biserno</i>	€ 40,00
<i>Calafuria Tormaresca</i>	<i>Antinori</i>	€ 30,00

### *I Vini Rossi - Red Wines*

<i>Rossese di Dolceacqua 2021</i>	<i>Laura Aschero</i>	€ 35,00
<i>Chianti Castiglioni 2020</i>	<i>Frescobaldi</i>	€ 30,00
<i>Chianti Montespertoli Il Poggignano</i>	<i>Cortina e Mandorli</i>	€ 30,00
<i>Vermentino Nero Vigne Basse 2021</i>	<i>Terenzuola</i>	€ 35,00
<i>Le Volte 2019</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 60,00
<i>Toscana Rosso Le Difese 2020</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 70,00
<i>Brunello Montalcino Pian delle Vigne '17</i>	<i>Antinori</i>	€ 120,00
<i>Brunello di Montalcino Castelgiocondo '16</i>	<i>Castelgiocondo</i>	0,375 € 50,00
<i>Tignanello 2018/2019</i>	<i>Antinori</i>	€ 350,00
<i>Nebbiolo 2019</i>	<i>Pio Cesare</i>	€ 50,00
<i>Taurasi Riserva Radici 2017</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 70,00
<i>Syrah 2017</i>	<i>Planeta</i>	€ 45,00
<i>Cerasuolo di Vittoria Floramundi 2018</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 45,00
<i>La Bella Sedàra 2019</i>	<i>Donnafugata</i>	0,375 € 20,00
<i>Marchese di Villa Marina 2015</i>	<i>Sella &amp; Mosca</i>	€ 90,00

## *Vino Rosato Francese - Rosé French Wine*

*Chateau Minuty Cuvée Prestige Rosé*      *Chateau Minuty*      € 55,00

## *Vino Rosso Francese - French Red Wine*

*Chateauneuf du Pape 2018*      *Pasquier Desvignes*      € 50,00

## *Prosecco & Spumante*

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>San Giovanni</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Rosé</i>	<i>Az. Agr. Fratelli Berlucci</i>	€ 55,00
<i>Franciacorta Bellavista Cuvée Brut</i>	<i>Bellavista</i>	€ 80,00
<i>Berlucci Brut</i>	<i>Guido Berlucci</i>	€ 60,00
<i>Cà del Bosco Prestige</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 70,00
<i>Cà del Bosco Prestige Magnum</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 170,00
<i>Ferrari Maximum Blanc de Blancs</i>	<i>Ferrari</i>	€ 55,00
<i>Ferrari Riserva Lunelli</i>	<i>Ferrari</i>	€ 110,00
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i>	<i>Ferrari</i>	€ 180,00

## *Champagne*

<i>Bollinger Special Cuvée</i>	<i>Bollinger</i>	€ 140,00
<i>Louis Roederer</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 135,00
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	<i>V.C.P.</i>	€ 120,00
<i>Perrier Jouet Rosé</i>	<i>Perrier Jouet</i>	€ 160,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	<i>Ruinart</i> 0,375	€ 130,00
<i>Ruinart Rosé</i>	<i>Ruinart</i>	€ 200,00
<i>Pol Roger</i>	<i>Pol Roger</i>	€ 130,00
<i>Duval Leroy Brut Reserve</i>	<i>Duval Leroy</i>	€ 90,00
<i>Moët &amp; Chandon "Imperial Brut"</i>	<i>Moët &amp; Chandon</i> 0,375	€ 60,00
<i>Louis Roederer</i>	<i>Louis Roederer</i> 0,375	€ 80,00

## *I nostri Vini da Dessert - Dessert Wines*

<i>Cinque Terre Sclacchetrà</i>	<i>Cooperativa 5 T</i> 0,375	€ 85,00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Prunotto</i>	€ 25,00
<i>Ben Ryé Passito di Pantelleria</i>	<i>Donnafugata</i> 0,375	€ 60,00



## Acque Minerali e Bibite

Acqua Calizzano naturale o gasata	0,50 Lt	€ 6,00
Acqua Calizzano naturale o gasata	0,75 Lt	€ 8,00
Acqua Ferrarelle / Acqua Fiuggi	1 Lt	€ 9,00 / € 12,00
Coca Cola - Coca Zero		€ 8,00
Aranciata - Sprite- Gassosa		€ 8,00
Schweppes - Schweppes Lemon - Ginger Ale		€ 8,00

## Birre - Beers

Birra Peroni Nastro Azzurro - Birra Menabrea		€ 8,00
Birra Moretti Zero (senza alcool)		€ 9,00
Birra Beck's - Birra Heineken		€ 9,00

## Vini al Calice - Glass of Wine

### Prosecco e Spumanti - Prosecco and Sparkling Wine

Prosecco di Valdobbiadene	San Giovanni	€ 12,00
Ferrari Maximum Blanc de Blancs	Ferrari	€ 15,00
Franciacorta Rosé	Az. Agr. Fratelli Berlucci	€ 15,00

### Vini bianchi - White wines

Gavi del Comune di Gavi	Villa Sparina	€ 8,00
Colli di Luni Vermentino Solaris	La Baia del Sole	€ 10,00
Riviera Ligure di Ponente Pigato	Laura Aschero	€ 10,00
Riviera Ligure di Ponente Vermentino	Laura Aschero	€ 10,00
Greco di Tufo	Mastroberardino	€ 10,00

### Vini rossi - Red wines

Chianti Castiglioni/Chianti Il Poggignano	Frescobaldi/C & M	€ 8,00
Vermentino Nero Vigne Basse	Terenzuola	€ 10,00
Rossese di Dolceacqua	Laura Aschero	€ 12,00

### Champagne

Moët & Chandon Imperial Brut	Moët & Chandon	€ 25,00
------------------------------	----------------	---------

### Vini rosati - Rosé wines

Chiaretto Rosamara	Costaripa	€ 10,00
Sof Toscana Rosé	Tenuta di Biserno	€ 10,00
Chateau Minuty Cuvée Prestige Rosé	Chateau Minuty	€ 20,00



**Imperiale Palace Hotel**

