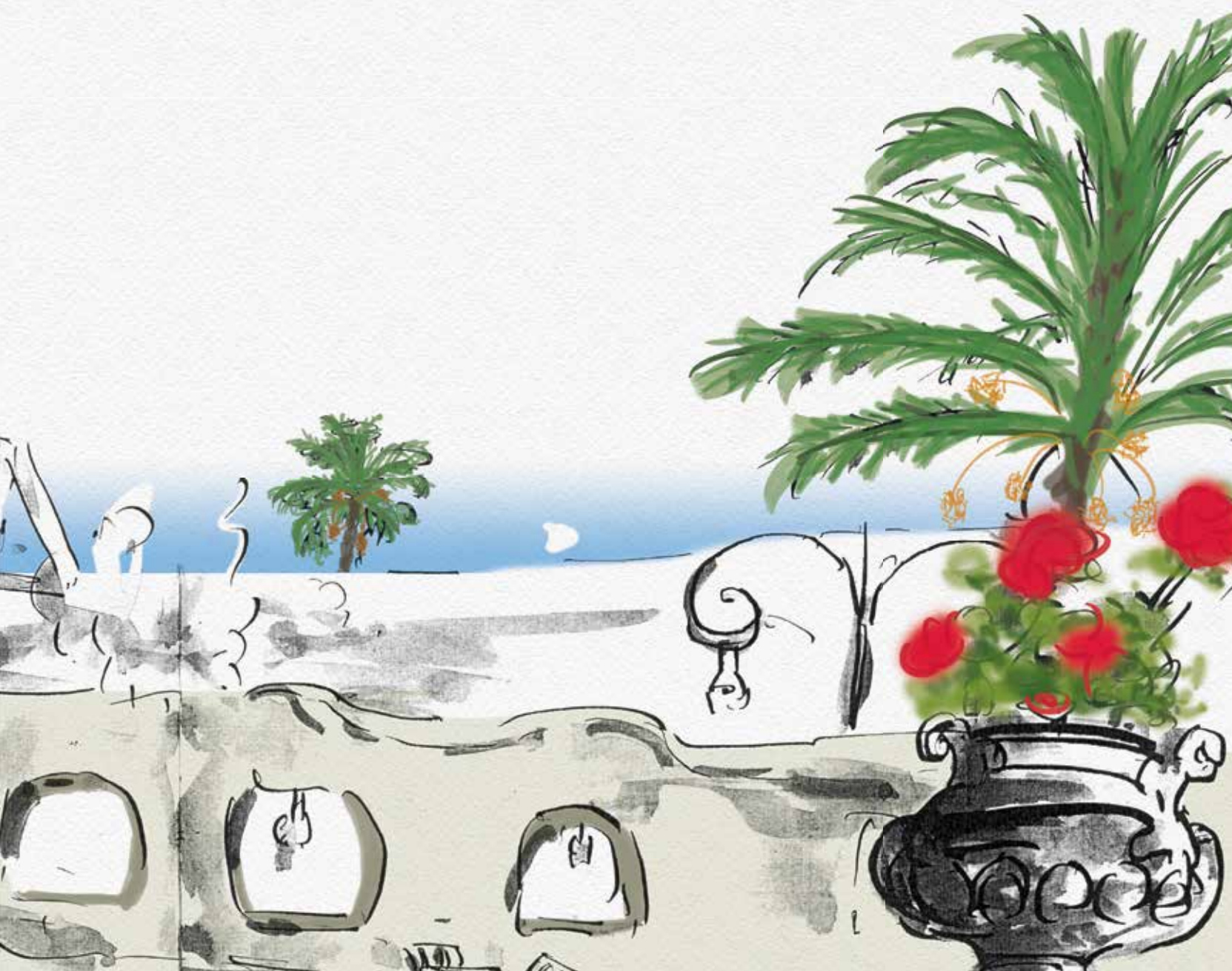


Novecento

R I S T O R A N T E





Antipasti - Hors D'Oeuvres

Capasante in crosta erborata su crema di carote allo zenzero e emulsione ai ricci di mare € 35,00
Herbs crusted scallops on carrots cream with ginger and sea urchins sauce

*Piovra croccante su insalatina di soncino alle erbe aromatiche e salsa agrodolce** € 30,00
Fred octopus, salad and sweet-sour sauce*

Tartara di manzo con i suoi condimenti e crostini dorati € 30,00
Dressed beef tartare and croutons

*Astice al St. Germain su cardoncelli stufati, salsa babaganoush e gel al lime ** € 45,00
St. Germain flavor lobster on stewed cardoons, babaganoush sauce and lime gel *

Carpaccio di gamberi, emulsione all'aneto, sabbia al cardamomo, mousse di caprino e caviale italiano € 40,00
Prawns carpaccio, dill mayonnaise, cardamom crumble, fresh goat's cheese mousse and Italian caviar

Midollo di vitello gratinato, gamberi rossi, perle di agrumi e cremoso wasabi € 30,00
Veal bone marrow, au gratin, red prawns, citrus pearls and creamy wasabi

Le proposte della tradizione ligure - Suggestions from Ligurian Tradition

*Polpo e patate in insalata con fagiolini all'extravergine ** € 27,00
Octopus and potato salad with green beans *

Sauté di cozze alla marinara servito con pane agliato € 25,00
Mussels sautéed marinara style with garlic flavoured bread

Cappon magro dell'Imperiale € 35,00
Capon Imperiale style

Ne Carne né pesce - Neither Meat nor Fish

Gratin di verdure mediterranee con formaggetta semi stagionata € 22,00
Vegetables gratin with medium matured mild & soft cheese

Flan di ricotta alla maggiorana con spinaci dolci-forti € 20,00
Ricotta cheese marjoram flan with sweet-sour spinach

Uovo cotto a bassa temperatura su broccoli e spuma di grana al tartufo € 20,00
Egg cooked at low temperature on broccoli with mousse of Grana cheese and truffle



Primi Piatti - First Courses

Taglierini con crema di ceci profumata al limone, calamaretti e colatura di alici € 30,00
Noodles with lemon zesty chickpea cream, squids and anchovies sauce

Tortelli gamberi e burrata, essenza di pomodoro e basilico € 32,00
Ravioli stuffed with prawns and burrata cheese, tomato extract and basil

Risotto, scampi scottati, foie gras e lampone € 40,00
Risotto, browned scampi, foie gras and raspberry

Gnocchi di zucca, fonduta alla prescinseua e crumble di amaretto € 28,00
Pumpkin potatoes dumplings, "prescinseua" fondue and amaretto crumble

Vellutata di topinambur, gorgonzola e cioccolato fondente € 25,00
Topinambur cream, Gorgonzola cheese and dark chocolate

Zuppa di verdure primaverile al coulis di basilico € 18,00
Vegetables soup with basil sauce

Le proposte della tradizione ligure - Suggestions from Ligurian Tradition

Pansoti in salsa di noci € 25,00
Herbs filled ravioli in walnuts sauce

Spaghetti con sugo ai frutti di mare e gamberi € 28,00
Spaghetti with seafood and prawns sauce

"Ciupin" levantino con crostini dorati € 30,00
"Ciupin" fish cream with fried croutons



Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

| | |
|---|----------|
| <i>Branzino/orata alla griglia con salsa alle erbe della riviera (400 gr)</i> Sea bream/sea bass served with Riviera herbs sauce (400gr) | € 35,00 |
| <i>Pescato del giorno alla griglia o al forno</i> Grilled or baked fish of the day | € 45,00 |
| <i>Grigliata Imperiale di pesce e crostacei (minimo 2 persone)</i> Imperiale fish and shellfish grill (minimum 2 people) | € 100,00 |
| <i>Rombo su crema di fave, salsa leggera cacio e pepe, bacon croccante e verdure baby</i> Turbot on fave beans cream, light “cacio e pepe” sauce, , crispy bacon and baby vegetables | € 45,00 |
| <i>Calamaro scottato su salsa alle cime di rapa, spuma di topinambur con le sue chips</i> Seared squid on turnip tops sauce, topinambur mousse and chips | € 35,00 |
| <i>Trancio di spigola, patate novelle, cremoso ai pinoli e polvere di olive</i> Sea bass steak, potatoes, pine nuts cream and olives powder | € 35,00 |
| <i>Fritto di code di gambero, calamari e fiammiferi di zuccina</i> Fried prawn tails, squids and zucchini | € 37,00 |

Le proposte della tradizione ligure - Suggestions from Ligurian Traditions

| | |
|---|---------|
| <i>Stoccafisso “Boldrò” alla Genovese</i> Dried cod “Boldrò” Genoese style | € 45,00 |
|---|---------|

La preparazione al tavolo - Prepared at Your Table

| | |
|--|---------|
| <i>Code di gambero fiammeggiate all’Armagnac con riso basmati al vapore</i> Prawn tails flambé with Armagnac and steamed basmati rice | € 45,00 |
|--|---------|

Proposta Etnica (piatto unico) - Ethnic proposal (single dish)

| | |
|---|---------|
| <i>Gamberoni in latte di cocco allo zenzero e peperoncino, su riso basmati al vapore*</i> Coconut milk, ginger and chilli pepper prawns on steamed basmati rice* | € 45,00 |
|---|---------|



Secondi Piatti di Carne - Meat Main Courses

Costoletta di vitello "sous vide" in panko croccante, patate goffrate e salsa BBQ € 30,00
Veal spare rib "sous vide" in crunchy panko breading, potatoes and BBQ sauce

Petto d'anatra su fondo alle amarene sciropate, asparagi e spuma di patate € 35,00
Duck breast on black cherry in syrup, asparagus and mashed potatoes

Agnello in crosta di cipolle bruciate, crema di pastinaca speziata e riduzione al vino rosso € 45,00
Lamb in burned onion crust, spicy parsnip cream and red wine reduction

Filetto di manzo, consistenze di carciofo e salsa perigordine € 40,00
Beef fillet, artichokes and perigordine sauce (white sauce with truffle and foie gras)

Chateaubriand in gratella e verdure grigliate con zabaglione Bernaise (2 persone) € 80,00
Grilled chateaubriand and vegetables with Bernaise zabaglione (2 persons)

Le proposte della Tradizione Ligure - Suggestions from Ligurian Tradition

Piccatine di vitello ai pinoli e maggiorana con patate rosolate € 28,00
Sautéed veal with pine nuts, marjoram and pan-fried potatoes

La preparazione al tavolo - Prepared at Your Table

Medaglione di manzo ai due pepi con bouquet dell'orto
Beef medallion with peppers (green and red) sauce and vegetables



I Dolci del Pasticciere - Desserts from the Patisserie

Zuppetta di agrumi e ortaggi Gelato alla banana e mango, agrumi, zucchine e carote marinate all'ananas € 25,00

Banana and mango ice-cream, citrus fruits, pineapple marinated zucchini and carrots

Bianco zen Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia, crumble al gru  di cacao e gel di mora € 25,00

White chocolate and vanilla bavarian cream, cocoa gru  crumble and blackberries gel

Gnammy Cremoso al pistacchio, salsa di lamponi e biscotto alle mandorle € 25,00

Creamy pistachio, raspberries sauce and almond cookie

Il bosco Frolla all'orzo, mousse ai frutti di bosco e miele al basilico € 25,00

Barley tart, mixed berries mousse and basil honey

Esotico Semifreddo all'ananas con salsa al passion fruit € 25,00

Pineapple semifreddo with passion fruit sauce

Morbido cioccolato Semifreddo al cioccolato fondente con mango e caramello salato € 25,00

Black chocolate semifreddo with mango and salted caramel

La millefoglie Sfoglia croccante con crema chantilly e frutti rossi € 25,00

Crunchy puff pastry with chantilly cream and red fruits

La preparazione al tavolo - Prepared at Your Table

Cr pes Suzette fiammeggiate al tavolo con gelato alla vaniglia € 30,00

Flamb  cr pes suzette with vanilla ice-cream



Desserts

| | |
|--|---------|
| <i>Il nostro Tiramisù</i> Tiramisù Imperiale style | € 20,00 |
| <i>La coppa di gelato</i> Ice cream | € 18,00 |
| <i>La tagliata di frutta</i> Sliced fresh fruits | € 18,00 |
| <i>Cantucci e Vin Santo</i> Cantucci biscuits and Vin Santo | € 18,00 |
| <i>La macedonia</i> Fresh fruits salad | € 18,00 |
| <i>Il sottobosco</i> Wild berries | € 25,00 |

Formaggi - Cheese

| | |
|---|---------|
| <i>Selezione di formaggi italiani</i> Italian cheese selection | € 22,00 |
|---|---------|

Vini da Dessert - Dessert Wines (al bicchiere - by the glass)

| | |
|--------------------------------|---------|
| <i>Moscato d'Asti Prunotto</i> | € 12,00 |
|--------------------------------|---------|



A garanzia della migliore qualità per la preparazione dei nostri piatti, utilizziamo prodotti freschi la cui presenza è soggetta alla disponibilità del mercato locale.

Due to the use of fresh ingredients for our recipes, we do apologize in case of different proposal subject to local market availability

ALLERGENI

(ma qualcuno ci deve prestare attenzione)

**SE SOFFRI DI ALLERGIE O DI INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO
AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE
I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.**

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

**GLUTINE - CROSTACEI - UOVA - PESCE - ARACHIDI - SOIA - LATTE -
FRUTTA A GUSCIO - SEDANO - SENAPE - SEMI DI SESAMO -
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - LUPINI - MOLLUSCHI**

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o a buffet.

ALLERGEN - IS NOT POISON

(but somebody has to pay attention to it)

**IF YOU SUFFER FROM ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES REPORT
IT TO OUR STAFF THAT WILL PUT YOU IN A POSITION TO AVOID
ALL FOOD CONTAINING PRODUCTS TO WHICH YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT.**

Anyhow be aware that all food and beverages offered in this venue are produced in laboratories and dispensed in places where products containing the following allergens are served:

**GLUTEN - CRUSTACEANS - EGGS - FISH - PEANUTS - SOY - MILK
NUTS - CELERY - MUSTARD - SESAME SEEDS - SULPHUR DIOXIDE
LUPINES - MOLLUSCS**

And that it is not possible to rule out a cross contamination especially in case of self service or buffet.

ALLERGÈNE- N'EST PAS DU POISON

(mais quelqu'un doit y prêter attention)

**SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES
INFORMEZ NOTRE PERSONNEL QUI VOUS METTRA EN CONDITION D'ÉVITER
TOUT ALIMENT CONTENANT DES PRODUITS
AUXQUELS VOUS ÊTES ALLERGIQUES OU INTOLÉRANT.**

Sachez en tous cas que tous les aliments et les boissons offerts dans ce lieu sont produits dans des laboratoires et distribués dans des endroits où sont utilisés et servis des produits contenant les allergènes suivants:

**GLUTEN - CRUSTACÉS - OEUFS - POISSON-ARACHIDES - SOJA - LAIT
NOIX - CÉLÉRI - MOUTARDE - GRAINES DE SÉSAME - DIOXYDE DE SOUFRE
LUPINES - COQUILLAGES**

Et qu'il n'est pas possible d'exclure une contamination croisée sur tout dans le cas de libre-service ou de buffet.

Аллерген

Не является ядом.

(нокое-то должно брать внимание)

**Если вы страдаете от аллергии или пищевой непереносимости сообщите об этом нашему персоналу
Который знает в каких условиях можно избежать употребления и изделий,
содержащих продукты, которые могут вызывать аллергическую реакцию.**

**Знайте, однако, что продукты питания и напитки, предлагаемые в этом заведении производятся в
лабораториях и доставляются в места, где употребляются и используются продукты,
содержащие следующие аллергены:**

**зерновые, содержащие глютен - ракообразные - яйца - рыба - арахис - соя -
молоко - орехи - сельдерей - горчица - семена сезама - сернистый ангидрид люпин - моллюски**

и дело в том, что не возможно исключить возможность перекрёстного загрязнения, особенно если прием пищи проходит в формате фуршета или шведского стола.

Chef: Paolo Modena - Maître d'Hôtel: Mauro Tazzara

**Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccalà - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod*

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto a 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
Iva e servizio inclusi - Service and VAT included*

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - kindly inform our staff of any intolerances or allergies