



GUIDO

Restaurant

MENU
DINNER

PRIMAVERA IN TAVOLA: ASPARAGI E CARCIOFI

Spring on the table: Asparagus and Artichokes

Flan di Carciofi, salsa di Acciughe in stile “Bagna cauda”

(2, 3, 4, 6)

Aubergine flan, anchovy sauce in “Bagna Cauda” style

Flan d'aubergines, sauce aux anchois façon «Bagna Cauda»

Artischockenflan mit Sardellensauce nach Bagna-Cauda-Art

14,00

Uovo in camicia, terra di Focaccia, fonduta San Stè e Asparagi di Albenga

(3, 4, 14)

Poached egg with home made focaccia, San Stè fondue and Albenga asparagus

Œuf poché avec focaccia maison, fondue de San Stè et asperges d'Albenga

Pochiertes Ei mit hausgemachter Focaccia, San-Stè-Fondue und Spargel aus Albenga

15,00

Risotto agli Asparagi e Capesante, profumo di Rosmarino

(3, 4, 7, 14)

Asparagus and scallop risotto flavoured with rosemary

Risotto aux asperges et coquille Saint-Jacques parfumées au romarin

Spargel- und Jakobsmuschelrisotto mit Rosmarin aromatisiert

23,00

Costicine d'Agnello scottadito, Carciofi croccanti, crema Tapinambur

(1, 3, 4, 9, 13, 14)

Grilled lamb chops, crispy artichokes, Pinta sunchoke purée

Côtelettes d'agneau grillées, artichauts croustillants, purée de topinambour Pinta

Gegrillte Lammkoteletts, knusprige Artischocken, Pinta-Topinamburpüree

25,00

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Coperto/Cover charge 3,50

Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

Muscoli ripieni alla Spezzina

(1, 2, 3, 4, 7, 11, 14)

Filled mussels local style

Moules farcies à la manière de “La Spezia”

Gefüllte Miesmuscheln nach lokaler Art

16,00

Acciughe di Monterosso in crosta di Panko, Verdure in agrodolce e Maionese alle Erbette

(1, 2, 4, 5, 6, 14)

Monterosso anchovies in Panko Crust, sweet and sour vegetables,

Ligurian herb mayonnaise

Anchois de Monterosso en croûte de Panko, légumes aigre-doux,

mayonnaise aux herbes de Ligurie

Monterosso-Anchovis in Panko-Kruste, süß-saure Gemüse

ligurische Kräutermayonnaise

15,00

Cuore d’Insalata nobile alla Ligure

(1, 3, 4, 11, 14)

(Insalata gentile, maionese alle erbe fatta in casa, pinoli, uovo sodo,
pecorino sardo, frutti del capper, pomodori secchi, acciughe)

(Delicate salad, homemade herb mayonnaise, pine nuts, hard-boiled egg,

Sardinian pecorino, caper berries, sun-dried tomatoes, anchovies)

Ligurian-style “Noble” salad heart

Cœur de salade “Noble” à la ligure

„Herz“ des “Noble” Salats auf ligurische Art

14,00

Tagliere di Salumi Liguri e Toscani

(1, 3, 4, 9, 11)

Platter of Ligurian and Tuscan Cured Meats

Assiette de charcuteries liguriennes et toscanes

Platte mit ligurischen und toskanischen Wurstwaren

16,00

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Coperto/Cover charge 3,50

Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price

MINESTRE, PASTA E RISO

SOUPS, PASTA AND RICE

Minestrone di Verdura alla Genovese

(1, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13, 14)

Vegetable minestrone soup with pesto sauce

Soupe minestrone de légumes avec sauce pesto

Gemüse-Minestrone mit Pestosauce

16,00

Lasagnette fatte in casa al Pesto Genovese avvantaggiato

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

Homemade "lasagnette" pasta with enriched Genoese pesto

Pâtes "lasagnette" maison avec pesto génois enrichi

Hausgemachte „Lasagnette“-Nudeln mit veredeltem Genuapesto

18,00

Gigli al nero di Seppia trafilati al bronzo con Polpo ed Erbette Liguri

(1, 2, 4, 5, 6, 14)

Bronze-drawn squid ink pasta with octopus and Ligurian herbs

Pâtes à l'encre de seiche étirées au bronze avec poulpe et herbes liguriennes

Tintenfisch-Tintenpasta, bronzegezogen, mit Oktopus und ligurischen Kräutern

19,00

Tagliatelle verdi con Seppie in Zimino

(1, 2, 4, 7, 8, 9, 12, 13, 14)

Home made green tagliatelle with cuttlefish in tomato sauce

Tagliatelles vertes aux seiches à la sauce tomate

Hausgemachte grüne Tagliatelle mit Tintenfisch in Tomatensauce

20,00

Reginetta ripiena di tocco, polvere di Funghi Porcini e burro nocciola

(1, 2, 3, 4, 11, 13, 14)

Homemade "Reginetta" pasta filled with Ligurian meat sauce,
porcini mushroom powder and browned butter

Pâtes maison "Reginetta" farcies à la sauce de viande ligure,
poudre de cèpes et beurre noisette

Hausgemachte „Reginetta“-Nudeln gefüllt mit ligurischer Fleischsauce,
Steinpilzpulver und brauner Butter

20,00

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Coperto/Cover charge 3,50

Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price

IL PESCE E LE CARNI

OUR FISH AND MEAT DISHES

Scaloppa di Ombrina alla Ligure, Pinoli e Olive nere

(4, 5, 6, 7, 9, 12, 13, 14)

Ligurian style bass, pine nuts and black olives

Escalope de bar à la ligure, pignons de pin et olives noires

Wolfsbarsch à la ligurienne mit Pinienkernen und schwarzen Oliven

26,00

Polpo in umido all'Inferno, agretti saltati

(1, 6, 9, 14)

Stewed octopus "Inferno", mildly spicy, with tomato and potato, sautéed monk's beard

Poulpe mijoté "Inferno", légèrement épicé, avec tomates et pommes de terre, et agretti sautés

Geschmorter Oktopus „Inferno“, mild scharf, mit Tomaten und Kartoffeln, sautierter Bartgras

(Agretti)

23,00

Fritto leggero di Mare e Verdure di stagione

(1, 6, 9, 14)

Lightly fried seafood and seasonal vegetables

Frit léger de mer et légumes de saison

Leicht frittierte Meeresfrüchte und saisonales Gemüse

29,00

***Filetto di Manzo arrostito con salsa al Porto, tartufo Nero**

(3, 4, 5, 14)

Roasted fillet of beef in Porto wine sauce, black truffle

Filet de bœuf rôti sauce au vin de Porto, truffe noire

Geröstetes Rinderfilet in Portweinsauce mit schwarzem Trüffel

35,00

Guancia di Maiale brasata, Hummus di Carote e Biete colorate

(4, 5, 11, 14)

Braised pork cheek, carrot hummus and colorful swiss chard

Joue de porc braisée, houmous de carottes et blettes colorées

Geschmorte Schweinebäckchen, Karotten-Hummus und bunte Mangoldblätter

* Non compresi nella mezza pensione / Not included in the half board /
Non inclus dans la demi-pension / Nicht im Halbpensionspreis inbegriffen

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Coperto/Cover charge 3,50

Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price

FORMAGGI E DOLCI

CHEESE AND DESSERT

Selezione di Formaggi Italiani dal nostro carrello con mostarde e confetture

(1, 3, 4, 11)

Italian cheese selection from our trolley, served with mustards and preserves
Sélection de fromages italiens de notre chariot, servie avec des moutardes et des confitures
Italienische Käseauswahl von unserem Wagen, serviert mit Senf und Konfitüren

Piccola porzione (3 formaggi) / Small portion (3 cheeses) 14,00

* Porzione grande (5 formaggi) / Large portion (5 cheeses) 19,00

Cappuccino croccante meringato

(1, 3, 4, 11)

“Cappuccino” meringué croquant

“Cappuccino” croquant meringué

Knuspriger Meringue-Cappuccino

12,00

Tiramisù a modo nostro

(1, 2, 3, 4)

Tiramisu our way

Tiramisu à notre façon

Tiramisu auf unsere Art

10,00

Zuppetta alle Mandorle con Gelato al Pistacchio

(2, 3, 4, 13)

Almond Soup with Pistachio Ice Cream

Soupe d'amandes et glace à la pistache

Mandelcremesuppe mit Pistazieneis

12,00

Tagliata di frutta fresca di stagione con Gelato

(1, 6, 7, 8)

Fresh fruit platter in season with ice-cream

Assiette de fruits frais de saison avec glace

Frischer Obstteller der Saison mit Eis

14,00

* Non compresi nella mezza pensione / Not included in the half board /
Non inclus dans la demi-pension / Nicht im Halbpensionspreis inbegriffen

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Coperto/Cover charge 3,50

Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price



Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Uova, (3) Latte, (4) Soia, (5) Sedano, (6) Pesce, (7) Molluschi, (8) Crostacei, (9) Semi di sesamo, (10) Lupini, (11) Senape, (12) Arachidi, (13) Frutta a guscio, (14) Anidride Solforosa.

Il nostro pane, i grissini e le focaccine serviti al tavolo sono fatti in casa e contengono i seguenti allergeni: 1, 3, 4, 9, 11

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.

Food Allergy Information:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Eggs, (3) Milk, (4) Soybeans, (5) Celery, (6) Fish, (7) Molluscs, (8) Crustaceans, (9) Sesame seeds, (10) Lupin beans, (11) Mustard, (12) Peanuts, (13) Nuts, (14) Sulphur dioxide and sulphites.

Our bread, breadsticks and focaccia served at the table are homemade and contain the following allergens: 1, 3, 4, 9, 11

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

Informations sur les allergies alimentaires :

Certains plats et boissons peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes désignés par le Règlement (UE) n° 1169/2011.

Les allergènes désignés et leurs produits dérivés sont : (1) Céréales contenant du gluten, (2) Œufs, (3) Lait, (4) Soja, (5) Céleri, (6) Poisson, (7) Mollusques, (8) Crustacés, (9) Graines de sésame, (10) Lupin, (11) Moutarde, (12) Arachides, (13) Fruits à coque, (14) Anhydride sulfureux et sulfites.

Notre pain, nos gressins et notre focaccia servis à table sont faits maison et contiennent les allergènes suivants : 1, 3, 4, 9, 11

Veuillez consulter la documentation appropriée qui vous sera fournie par notre personnel sur demande. Nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans tous nos plats et boissons.

Informationen zu Nahrungsmittelallergien:

Einige Gerichte und Getränke können eines oder mehrere der 14 in der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 genannten Allergene enthalten.

Allergene und ihre Derivate sind: (1) glutenhaltiges Getreide, (2) Eier, (3) Milch, (4) Soja, (5) Sellerie, (6) Fisch, (7) Schalentiere, (8) Krebstiere, (9) Sesamsamen, (10) Lupinen, (11) Senf, (12) Erdnüsse, (13) Nüsse, (14) Schwefeldioxid.

Unser am Tisch serviertes Brot, unsere Grissini und Focaccia sind hausgemacht und enthalten folgende Allergene: 1, 3, 4, 9, 11

Auf Anfrage ist es möglich, die spezifischen Unterlagen einzusehen, die vom diensthabenden Personal zur Verfügung gestellt werden.

Wir können nicht garantieren, dass in allen unseren Speisen und Getränken keinerlei Spuren dieser Allergene enthalten sind.