



GUIDO

Restaurant

MENU
DINNER

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

Gamberi marinati agli Agrumi, Cipolla di Tropea, datterini rossi, Basilico e crostini ai Cereali

(1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11)

Marinated shrimp with citrus fruits, Tropea red onion,
red cherry tomatoes, basil and multigrain croutons
Crevettes marinées aux agrumes, oignon rouge de Tropea,
tomates datterino rouges, basilic et croûtons aux céréales
In Zitrusfrüchten marinierte Garnelen, rote Zwiebel,
rote Datterino-Tomaten, Basilikum und Mehrkorn-Croutons
19,00

Insalata di Astice con crudité di Verdure dell'Orto, Melograno e Frutto della Passione

(1, 4, 5, 6, 7, 8)

Lobster salad with garden vegetable crudités, pomegranate, and passion fruit
Salade de homard avec crudités de légumes du jardin, grenade et fruit de la passion
Hummersalat mit Rohkost aus Gartengemüse, Granatapfel und Passionsfrucht
24,00

Flan di Melanzane, cremoso San Sté e il suo croccante

(1, 2, 3, 4, 5)

Aubergine flan, creamy San Sté cheese and its crispy garnish
Flan d'aubergines, crémeux de San Sté et son croustillant
Auberginenflan, cremiger San Sté und sein knuspriger Begleiter
16,00

Battuta di Manzo al Coltello al Passito, Scalogno caramellato e Polvere di Capperi

(4, 5, 14)

Knife-cut beef tartare with passito wine, caramelized shallot, and caper powder
Tartare de bœuf au couteau au passito, échalote caramélisée et poudre de câpres
Rindertatar mit dem Messer geschnitten, mit Passito, karamellisierten Schalotten und Kapernpulver
19,00

Tagliere di Salumi Artigianali del Territorio

(1)

Selection of artisanal local cured meats
Planche de charcuteries artisanales du terroir
Auswahl an handwerklich hergestellten Wurstwaren aus der Region
18,00

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Coperto/Cover charge 3,50
Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price

PASTA E RISO
PASTA AND RICE

Lasagnette alla Ligure con Pesto Genovese, Patate e Fagiolini

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

Homemade "lasagnette" pasta with Genoese pesto, potatoes and green beans

Pâtes « lasagnette » maison au pesto génois, pommes de terre et haricots verts

Hausgemachte „Lasagnette“-Pasta mit Genueser Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

18,00

**Bottoni di pasta fresca ripieni di Prescinsêua,
crema di Piselli e Verdure dell'Orto alla Mentuccia**

(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

22,00

**Gnocchetti di Patate ai Frutti di Mare e Caviale di Aringa
Calamari, Polpo, Gamberi, Cozze e Vongole**

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

Potatoes "gnocchi" dumplings with prawns, calamari, mussels, clams and herring caviar

Gnocchis de pommes de terre aux crevettes, calamars, moules, palourdes et caviar de hareng

Kartoffelgnocchi mit Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Heringskaviar

20,00

Mezzi Paccheri di Gragnano, datterino giallo e Tartare di Gambero al Lime

(1, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14)

"Mezzi paccheri" from Gragnano with yellow datterino tomatoes and lime marinated prawn tartare

"Mezzi Paccheri" de Gragnano aux tomates datterino jaunes et tartare de crevettes marinées au citron vert

"Mezzi Paccheri" di Gragnano mit gelben Datterino-Tomaten und Garnelentatar mit Limette

24,00

Risotto al Pomodoro, Scampi profumati agli Agrumi e Prescinsêua

(3, 4, 6, 7, 8)

Tomato risotto with citrus-scented scampi and Prescinsêua cheese

Risotto à la tomate, scampis parfumés aux agrumes et Prescinsêua

Tomatenrisotto mit Zitrusfrüchten aromatisierten Scampi und Prescinsêua

28,00

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

*** Pescato del Giorno:**

al Sale, alla Mediterranea o alla Ligure, con Patate Novelle al Timo

(2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14)

Catch of the day: salt-baked, Mediterranean-style or Ligurian-style, with thyme-roasted new potatoes

Poisson du jour : au sel, à la méditerranéenne ou à la ligurienne, avec pommes de terre nouvelles au thym

Fang des Tages: in Salzkruste, mediterrane Art oder ligurische Art, mit neuen Kartoffeln und Thymian
30,00 per persona

Frittura Croccante di Calamari, Gamberi e

Zucchini con Maionese al Lime

(Acciughe, Calamari, Gamberi e Triglie)

(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11)

Crispy Fried Calamari, Prawns and Zucchini with Lime Mayonnaise

Friture croustillante de calamars, crevettes et courgettes avec mayonnaise au citron vert

Knusprig frittierte Calamari, Garnelen und Zucchini mit Limettenmayonnaise

24,00

Tonno scottato, crodaiola Mediterranea di Pomodorini, Capperi e Olive

Taggiasche

(4, 5, 6, 7, 8)

Seared tuna with Mediterranean crodaiola of cherry tomatoes, capers and Taggiasca olives

Thon snacké avec crodaiola méditerranéenne de tomates cerises, câpres et olives Taggiasche

Kurz angebratener Thunfisch mit mediterraner Crodaiola aus Kirschtomaten, Kapern und

Taggiasca-Oliven

25,00

*** Filetto di Manzo arrostito con salsa all'Ormeasco, Patate novelle saltate**

(4, 5, 11, 14)

Roasted beef fillet with Ormeasco wine sauce and sautéed new potatoes

Filet de bœuf rôti avec sauce à l'Ormeasco et pommes de terre nouvelles sautées

Gebratenes Rinderfilet mit Ormeasco-Weinsauce und geschwenkten neuen Kartoffeln

38,00

Millefoglie di Patata dolce, Zucca e Scalogno, salsa di Verdure arrosto

(2, 3, 4, 5, 11, 14)

Sweet Potato, pumpkin and shallot millefeuille with roasted vegetable sauce

Millefeuille de patate douce, potiron et échalotes avec sauce de légumes rôtis

Millefeuille aus Süßkartoffeln, Kürbis und Schalotten mit Sauce aus geröstetem Gemüse

22,00

* Non compresi nella mezza pensione / Not included in the half board /

Non inclus dans la demi-pension / Nicht im Halbpensionspreis inbegriffen

I NOSTRI CONTORNI
OUR SIDE DISHES

Insalatina fresca di stagione

(4, 5)

Fresh salad of the season / Salade fraîche de saison / Frischer Salat der Saison
8,00

Mosaico di Verdure di stagione

(5)

Seasonal vegetable medley / Mosaïque de légumes de saison / Saisonales Gemüse-Mosaik
8,00

Patate fritte croccanti

(-)

Crispy French fries / Frites croustillantes / Knusprige Pommes frites
8,00

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

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

Savarin agli Agrumi e albicocche, con soffice Chantilly al Caffè

(1, 2, 3, 4, 11)

Citrus and apricot savarin with light coffee Chantilly cream
Savarin aux agrumes et aux abricots, accompagné d'une légère chantilly au café
Zitrus-Savarin mit Aprikosen und luftiger Kaffee-Chantilly

Tiramisù con specchio di Caffè

(1, 2, 3, 4)

Tiramisu with coffee glaze / Tiramisu avec glaçage au café / Tiramisu mit Kaffeespiegel
10,00

Fiore delle Cinque Terre, Crema di Limone

(1, 2, 3, 4)

Flower of the Cinque Terre, Lemon custard / Fleur des Cinque Terre, crème au citron /
Blume der Cinque Terre, Zitronencreme
12,00

Cuore fondente di Portovenere

(1, 2, 3, 4, 11)

Portovenere molten chocolate cake / Fondant au chocolat de Portovenere /
Portovenere Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
12,00

Gelati tipici della tradizione Italiana

(1, 2, 3, 4, 11, 12, 13)

Traditional Italian ice-cream / Glace italienne traditionnelle
Traditionelles italienisches Eis
9,00

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.