



Grand Hotel & Des Anglais

La Carta

*Lo Staff del Grand Hotel & Des Anglais
vi dà il benvenuto ed è lieto di accogliervi
presso il suo Ristorante.*

*Nelle storiche sale Liberty del palazzo,
immergetevi in un'atmosfera d'altri tempi...
il personale di sala sarà disponibile a farvi
trascorrere una piacevole serata, consigliandovi
e guidandovi nel viaggio sensoriale
alla scoperta del gusto.*

*Lo Chef propone una cucina mediterranea,
con nuances internazionali, e presta attenzione
alla scelta della materia prima e alla sua elaborazione,
da gustare nel suo integro sapore,
la pasta fresca e il pesce locale, selezionati dai migliori
fornitori del Ponente ligure.*

*Affidatevi alla professionalità del Maître e il suo
staff nella scelta del vino, proposta per voi
in una selezionata carta dei vini.*

Vi Auguriamo un Buon Appetito!



Gli Antipasti di Mare

***Souté di Cozze Arborea e Vongole Veraci
alla Marinara*** € 12,00

*Souté di Arborea Mussels and Clams True alla Marinara
Souté de moules Arborea et de palourdes fidèles à la mer*

Seppie, Sedano Cannellini e Bottarga di Muggine € 14,00

*Cuttlefish, celery, cannellini beans and mullet botargo
Seiches, céleris, haricots cannellinis et botargo de mullet*

***Salmone fresco Marinato su Insalatina
di Finocchi e Arance*** € 14,00

*Fresh salmon Marinated on fennel and orange salad
Saumon frais mariné sur salade de fenouil et orange*

***Crudité di Gamberi rossi di Sanremo con
Olio E.V.O. ligure*** € 16,00

*Crudité of Sanremo red prawns with Ligurian E.V.O. Oil
Crudité de crevettes rouges Sanremo à l'huile
d'E.V.O. Ligurienne*

Insalata di Astice con Verdure di Stagione € 18,00

*Lobster Salad with Seasonal Vegetables
Salade de homard aux légumes de saison*



Gli Antipasti di Terra

Bruschetta Sanremasca con Olive Taggiasche € 8,00

Sanremasca Bruschetta with Taggiasca Olives

Sanremasca Bruschetta aux olives Taggiasca

Caesar salad € 10,00

Caesar salad

Salade César

Girandola di Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Basilico € 12,00

Pinwheel of Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil

Roue à aubes de Mozzarella de Buffle, Tomate et Basilic

Crudo di Parma e Ananas € 12,00

Raw Parma and Pineapple

Parme crue et ananas

Manzo Affumicato con Misticanza e Aceto Balsamico € 12,00

Smoked Beef with Misticanza Salad and Balsamic Vinegar

Boeuf fumé avec salade Misticanza et vinaigre balsamique



I Primi Piatti di Mare

Spaghetti con Vongole Veraci e Zafferano € 14,00

Spaghetti with clams and saffron

Spaghetti aux palourdes et safran

Ravioli freschi ripieni di Spigola al Pomodoro crudaiolo € 14,00

Fresh ravioli stuffed with Spigola fish with raw tomatoes

Raviolis frais farcis au poisson Spigola aux tomates crues

Penne con Pesce Spada e Bottarga di Muggine € 14,00

Penne with swordfish and mullet botargo

Penne avec espadon et botargo de mulet

Linguine Aglio Olio Peperoncino con Gamberi rossi € 16,00

di Sanremo e Mollica Saltata

Linguine with Garlic, Oil, Chilli pepper with

Sanremo red prawns and Salted breadcrumbs

Linguine Huile de piment Aglio avec

crevettes rouges Sanremo et mie de pain salée

Risotto con Scampi reali, Lime e Pistacchi di Bronte € 18,00

Risotto with Royal Shrimps, Lime and Bronte Pistachios

Risotto aux crevettes royales, à la lime et aux pistaches brontées



I Primi Piatti di Terra

Spaghetti di Gragnano con Pomodoro e Basilico € 10,00

Gragnano spaghetti with tomato and basil

Spaghetti de Gragnano à la tomate et au basilic

Trofiette di Recco alla Genovese € 12,00

Trofiette of Recco to Genovese

Trofiette du Recco aux Génois

Chicche di Patate con Gorgonzola e Radicchio Rosso € 12,00

Potato gnocchi with Gorgonzola cheese and Red Radicchio

Gnocchi de pommes de terre au Gorgonzola et Radicchio Rouge

Ravioloni ripieni di Ricotta e Spinaci con Salsa Tartufata € 14,00

Ravioloni stuffed with ricotta and spinach with Truffle Sauce

Ravioloni farci à la ricotta et épinards à la sauce à la truffe

Risotto con Porri e Taleggio € 14,00

Risotto with leeks and Taleggio cheese

Risotto au Porri et fromage Taleggio



I Secondi Piatti di Mare

***Filetto di Pescato Nostrano con Patate
e Olive Taggiasche*** € 16,00

Fillet of local fish with potatoes and olives Taggiasche

Filet de poisson local avec pommes de terre et olives Taggiasche

Gallinella Croccante su Crema di Legumi € 16,00

Crunchy fish Gallinella on Legumes Cream

Poisson Gallinella croustillant sur la crème de légumineuse

Trancio di Pesce Spada alla Mediterranea € 16,00

Swordfish steak Mediterranean style

Tranches d'espadon à la méditerranéenne

Gamberoni sfumati al Brandy € 18,00

Shrimps shaded to Brandy

Crevettes ombragées de Brandy

Zuppetta di Pesce con Crostoni € 22,00

Fish soup with croutons

Soupe de poisson avec croûtons



T Contorni

Verdurine del giorno spadellate € 6,00

Sautéed vegetables of the day

Sauté de Légumes du Jour

Patate prezzemolate € 6,00

Parsley potatoes

Pommes de terre persillées

Insalata mista € 6,00

Mixed salad

Salade mixte

Patatine fritte € 6,00

Fries

Frites

Verdure grigliate € 6,00

Grilled vegetables

Légumes grillés



I Secondi Piatti di Carne

Piccatina di Vitello al Vermentino € 12,00

Veal slice with Vermentino wine

Tranche de veau au vin Vermentino

Coniglio alla Sanremasca € 14,00

Sanremasca rabbit

Lapin Sanremasca

Costine d'Agnello Scottadito € 16,00

Grilled lamb ribs

Côtes d'agneau grillées

Battuta di Manzo al Coltello con Insalatina di Carciofi € 18,00

Beef cut by knife with artichoke salad

Boeuf coupé au couteau avec salade d'artichauts

Tagliata di Fassona con Rucola e Grana € 18,00

Tagliata di Fassona with rocket and Grana cheese

Tranche de Fassona avec roquette et fromage Grana



T Desserts

Tiramisù € 6,00

Tiramisù

Le Tiramisù

Panna Cotta € 6,00

Cooked Cream

Crème cuite

Crème Caramel € 6,00

Caramel creams

Crèmes au caramel

Macedonia di Frutta fresca di Stagione € 6,00

Seasonal fresh fruit salad

Salade de fruits de saison

Dolce del giorno € 7,00

Dessert of the day

Doux du jour

Tortino caldo al Cioccolato € 7,00

Hot Chocolate Pie

Tarte au chocolat chaud