PRANZO *LUNCH*

12:30 – 18:00

PALMARIA

RESTAURANT

BISTROT LUNCH ON THE TERRACE

GRAND HOTEL PORTOVENERE

19025 Porto Venere (SP) - Via Garibaldi, 5 – Tel. 0187 777 751

WWW.PORTOVENEREGRAND.COM

ANTIPASTI *APPETIZERS*

Caprese di bufala Campana
Caprese tomato, mozzarella sliced 12

Prosciutto di Parma e melone*Parma ham and melon* 12

Carpaccio di Spada affumicato con misticanza
Carpaccio of smoked swordfish with mix salad 14

Verdure di stagione alla griglia
Grilled seasoned vegetables 10

Insalata di mare tiepida: calamari, gamberi e polpo
Sea salad *14*

Tegame di cozze e vongole al prezzemolo 12
Soup of mussels and clams with parsley

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti di Gragnano con vongole "Pietruzze"
Gragnano's spaghetti with clams 16

Pennette pomodoro e basilico
Pennette with Tomato and basil 10

Zuppa del Giorno
Soup of the day 10

Trofie al pesto fatto in casa
Trofie with home made pesto sauce 10

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Entrecote di manzo alla griglia con patate fritte
Grilled beef entrecote with french fries 20

Fritto croccante di calamari, gamberi e zucchine
Crispy fried squids, shrimps and zucchine 18

SNACK AND SALADS

Club sandwich servito con patatine fritte
Club sandwich and french fries 18

Tramezzino con salmone affumicato
Sandwich of smocked salmon 12

Piadina con crudo di Parma e mozzarella
Piadina with Parma ham and mozzarella 12

Ciabatta con speck e brie
Ciabatta bread with speck and brie cheese 10

Riomaggiore: pomodori secchi, speck e pecorino di Fossa
Riomaggiore: dried tomatos, speck and pecorino cheese 12

Corniglia: tonno, olive taggiasche e datterini 12
Corniglia. tuna, olives taggiasche and cherry tomatoes

Vernazza: code di mazzancolle al vapore, olio e limone 14
Vernazza: tails of shrimps oil and lemon

Monterosso: pomodorini, mozzarelline, basilico e origano 12
Monterosso: tomatoes, mozzarella cheese and origan

Manarola:indivia belga, bresaola e scaglie di parmigiano 14
Manarola: Belgian endive, bresaola and parmesan

DOLCI *DESSERT*

Bavarese di yogurt magro con salsa di fragole fresche
Bavarian yogurt cream with a fresh strawberry sauce 9

Tortino caldo al ciocccolato con crema alla vaniglia
Small hot chocolate cake with vanilla cream *11*

Cheese cake con frolla alle mandorle e gelato ai frutti di bosco
Cheese Cake with almond cookies and ice cream mixed wild fruits *11*

Crema leggera al mascarpone servita con cantucci
Mascarpone cream with cantucci biscuits *10*

Variazione di gelato artigianale
Ice cream variations *9*

PRANZO LUNCH ALL DAY 12.30 – 18.00