

Terrazza

LOUNGE

MENU ALL DAY
12.30 - 23.30



WWW.PALMARIARESTAURANT.COM
TEL. +39 0187.790570

GRAND HOTEL PORTOVENERE

19025 PORTO VENERE (SP)
VIA GARIBALDI, 5 - TEL. 0187 777 751
WWW.PORTOVENEREGRAND.COM

*IN QUESTE PORTATE VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI DI ALTISSIMA QUALITÀ SOLO IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO
*IN THESE DISHES HIGH QUALITY FROZEN FOODS ARE USED ONLY IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCT AVAILABILITY

ANTIPASTI APPETIZERS

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA
CAPRESE: TOMATOES AND MOZZARELLA

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE
PARMA HAM AND MELON

CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO
CON MISTICANZA

SMOKED SWORDFISH CARPACCIO
WITH MIXED SALAD

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA
GRILLED SEASONED VEGETABLES

INSALATA DI MARE TIEPIDA: *
CALAMARI, GAMBERI E POLPO
SEA FOOD SALAD

SELEZIONE DI FORMAGGI
SERVITI CON MIELE E MOSTARDE
SELECTION OF CHEESES
SERVED WITH HONEY AND MUSTARD

*Mesciua: zuppa di legumi e farro
della Garfagnana all'extra vergine*

*Mesciua: legume soup with spelt from
Garfagnana and extra virgin olive oil*

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

*Spaghetti con i muscoli sgrusciati
Spaghetti with mussels*

PENNETTE POMODORO E BASILICO
PENNETTE WITH TOMATO AND BASIL

*Trofie al pesto fatto in casa
Trofie with homemade pesto sauce*

SALADS

RIOMAGGIORE: POMODORI SECCHI,
SPECK E PECORINO STAGIONATO
RIOMAGGIORE: DRIED TOMATOES,
SPECK AND PECORINO CHEESE

CORNIGLIA: TONNO, OLIVE TAGGIASCHE
E DATTERINI

CORNIGLIA: TUNA, TAGGIASCHE OILVES
AND CHERRY TOMATOES

VERNAZZA: CODE DI MAZZANCOLLE AL VAPORE *
OLIO E LIMONE

VERNAZZA: SHRIMP TAILS OIL AND LEMON

MONTEROSSO: POMODORINI, MOZZARELLINE,
BASILICO E ORIGANO

MONTEROSSO: TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE
AND OREGANO

MANAROLA: INDIVIA BELGA, BRESAOLA
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

MANAROLA: BELGIAN ENDIVE, BRESAOLA
AND PARMESAN

*Omaggio a La Spezia
Tribute to La Spezia's local dishes*

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA
CON PATATE FRITTE
GRILLED SIRLOIN BEEF WITH FRENCH FRIES

FRITTO CROCCANTE DI CALAMARI, *
GAMBERI E ZUCCHINE
CRISPY FRIED SQUIDS, SHRIMPS AND ZUCCHINE

PARMIGIANA DI MELANZANE CLASSICA
AUBERGINE PARMIGIANA

SANDWICHES

HAMBURGER DI CHIANINA SELEZIONATA
CON O SENZA FORMAGGIO
SERVITO CON PATATINE FRITTE

CHIANINA HAMBURGER WITH OR WITHOUT
CHEESE SERVED WITH FRENCH FRIES

CLUB SANDWICH SERVITO CON PATATINE FRITTE
CLUB SANDWICH AND FRENCH FRIES

TRAMEZZINO CON PANE INTEGRALE
E SALMONE AFFUMICATO
WHOLEWHEAT BREAD AND SMOKED SALMON

*Jorta salata di verdure alla ligure
Savoury vegetable pie alla ligure*

TOAST VEGETARIANO FONTINA E VERDURE
VEGETARIAN TOAST WITH VEGETABLES
AND FONTINA CHEESE

BRUSCHETTA DI PANE RUSTICO
CON POMODORI DATTERINI, BASILICO, AGLIO
E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES,
BASIL, GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

A WINDOW ON Palmaria

POLPO: TENTACOLI COTTI *
A BASSA TEMPERATURA, SALSA VERDE,
GIARDINETTO DI VERDURE

SQUID: TENTACLES COOKED AT LOW TEMPERATURE
GREEN SAUCE, MIXED VEGETABLES

TARTARE DI GAMBERO ROSA, YOGURT SALATO, *
SEDANO AL GHIACCIO, DRESSING AL LIME

SHRIMP TARTAR, SALTED YOGURT,
ICE COLD CELERY, LIME DRESSING

TAGLIATELLE RUVIDE ALLA BOLOGNESE
COME IN EMILIA

ROUGH TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

ORATA DI LENZA ALL' "ACQUAPAZZA"

GILTHEAD, CHERRY TOMATOES,
GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

