

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 <i>Caprese tomato, mozzarella sliced</i>	12
Prosciutto di Parma e melone <i>Parma ham and melon</i>	12
Carpaccio di Spada affumicato con misticanza <i>Carpaccio of smoked swordfish with mix salad</i>	14
Verdure di stagione alla griglia <i>Grilled seasoned vegetables</i>	10
Insalata di mare tiepida: calamari, gamberi e polpo <i>Sea salad</i>	14
Tegame di cozze e vongole al prezzemolo <i>Soup of mussels and clams with parsley</i>	12

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti di Gragnano con vongole "Pietruzze" <i>Gragnano's spaghetti with clams</i>	16
Pennette pomodoro e basilico <i>Pennette with Tomato and basil</i>	10
Zuppa del Giorno <i>Soup of the day</i>	10
Trofie al pesto fatto in casa <i>Trofie with home made pesto sauce</i>	10

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Entrecote di manzo alla griglia con patate fritte <i>Grilled beef entrecote with french fries</i>	20
Fritto croccante di calamari, gamberi e zucchine <i>Crispy fried squids, shrimps and zucchini</i>	18

SNACK AND SALADS

Club sandwich servito con patatine fritte <i>Club sandwich and french fries</i>	18
Tramezzino con salmone affumicato <i>Sandwich of smoked salmon</i>	12
Piadina con crudo di Parma e mozzarella <i>Piadina with Parma ham and mozzarella</i>	12
Ciabatta con speck e brie <i>Ciabatta bread with speck and brie cheese</i>	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 cioccolato 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