

*Il mio ingrediente più importante è la memoria.
La memoria di questi 20 anni alla guida delle cucine del Belmond Hotel Splendido.
La memoria dei miei viaggi, volti, sensazioni, piatti, esperienze.
La memoria di albe e tramonti, colori e fragranze.*

*Queste sono le mie proposte per questa sera, spero che vi divertiate a gustarle
come io mi sono divertito a cucinarle.*

*Buon appetito
Corrado*

*My most important ingredient is the memory.
Memory of these 20 years guiding the Belmond Hotel Splendido kitchen.
Memory of my travels, faces, sensations, dishes, experiences.
Memory of sunrises and sunsets, colours and fragrances.*

*These are my suggestions for tonight, I hope you will have fun tasting them as I
had fun cooking them*

*Enjoy
Corrado*

*5 portate di mare
Set menu from the sea*

*5 portate di terra
Set menu from the land*

Executive Chef: **Corrado Corti** Restaurant Manager: **Maina Macri**

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) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. 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) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.*

/ Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

// Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 , Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

/// Abbattuto da fresco secondo normativa vigente.

/ According to market availability, some products may be frozen.

// To preserve freshness, fish which is to be eaten in a raw or semi-raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

/// Chilled or fresh according to law regulations

Antipasti

Capasante scottate ai semi di chia, crema di cavolfiore e vaniglia
gel al lime e zenzero /// (1, 7, 14)

Seared scallops with chia seed, vanilla and cauliflower cream, lime and ginger gel

Tartare di orata, sedano rapa e rafano, caviale Italiano
e riduzione alla liquirizia // (1, 4, 7)

Sea bream tartare, celeriac and horseradish, Italian caviar and liquorice reduction

Sua Maestà l'Astice!
al cocco e lemongrass
glassato con birra e sciroppo d'acero (2, 7, 9, 12)

Lobster two ways: with coconut and lemongrass; glazed with beer and maple syrup, black truffle

Fassona piemontese al coltello, ricotta di bufala, tartufo nero estivo
chips al Parmigiano (3, 6, 7, 10, 12)

Fassona beef tartare, summer truffle, buffalo ricotta, Parmesan chips

Il "Viteltonno" tonnato, capperi di Salina, uova di quaglia, limone candito (3, 4, 12)

Pink veal with seared tuna, capers from Salina, quail eggs, candied lemon

Paste e Risotti

Taglierino al doppio tuorlo, tartufo nero, spuma al Parmigiano (1, 3, 7)

Double yolk taglierini pasta, summer black truffle, Parmesan cream

Linguine al limone, vongole, calamaretti spillo, bottarga di muggine /// (1, 4, 12, 14)

Linguine pasta lemon scented, clams, baby squids, mullet bottarga

Ravioli pizzicati alla patata e EVO, cornetti croccanti
Prescinseua, pinoli tostati, aria di basilico (1, 3, 7)

*Home made potato ravioli, crunchy french beans, Prescinseua cheese
toasted pine nuts, basil foam*

"Mezzi paccheri" di Gragnano alla carbonara di astice
tonno affumicato, riccio di mare (1, 2, 4, 7)

Gragnano "Mezzi paccheri" pasta with lobster Carbonara, smoked tuna, sea urchin

Risotto mantecato al dragoncello, crudo di gamberi, frutto della passione // (2, 7)

Terragon risotto, raw prawns, passion fruit

Maere

THE SEA

Gamberoni croccanti, timballo di polenta bianca, maionese all'estragone (1, 2, 3, 7, 10, 12)

Crunchy king prawns, white polenta flan, tarragon mayo

Morone in porchetta, purea di patate dolci, cuore di lattuga brasata (4, 7)

Larded morone, sweet potato puree, heart of braised lettuce

Tonno in crosta di quinoa e pistacchio, insalatina mediterranea
salsa alla soya e arancia // (4, 6, 12)

Quinoa and pistachio crusted tuna medallion, Mediterranean salad, soya and orange salsa

Filetto di sogliola, fonduta al limone e yuzu, melanzane imbottite // (1, 3, 4, 7, 12)

Sole fillet, lemon and yuzu fondue, stuffed aubergines

Filetto di San Pietro in guazzetto rosso di cozze, funghi silvestri // (3, 4, 12)

John Dory fillet in red mussels broth, woodland mushrooms

Terra

THE LAND

Petto d'anatra laccato, foie gras, fichi, ristretto alla barbabietola e balsamico (7, 12)

Lacquered duck breast, foie gras, figs, beetroot and balsamic reduction

Lombo d'agnello gratinato alle erbe, fondente di zucca
millefoglie di patate (1, 7, 10, 12)

Loin of lamb with herbs "au gratin", pumpkin fondant, potato mille feuille

Galletto amburghese arrostito con rosmarino e aglio rosso di Vessalico
BBQ sauce (7, 12)

*Roasted farm chicken flavoured with rosemary and red garlic from Vessalico
BBQ sauce*

Controfiletto di vitello allo Sciacchetrà, animelle, fiore di zucca fritto (1, 7, 12)

Veal sirloin with Sciacchetrà reduction, sweetbreads, fried pumpkin flowers

Chateaubriand al Maldon affumicato, salsa bernese

porcini alla griglia (min. 2 p.p.) (3, 7, 10)

Chateaubriand with smoked Maldon salt, Béarnaise, grilled porcini mushrooms (min. 2 p.p.)

Orto

THE GARDEN

Bulgur al salto, broccoli, cagliata di anacardi, rapa rossa piastrata (8)
Bulgur, broccoli, cashew nuts vegetables curd, grilled beetroot

Vellutata di patate dolci e zucca, gnocchetti al tofu, mandorle a scaglie (8)
Sweet potato and pumpkin vellutè, tofu dumplings, almond flakes

Bistecca di sedano rapa, salsa vegetale, fagiolini, topinambur, mele verdi (7)
Celeriac steak, vegetables salsa, green beans, Jerusalem artichokes, green apples

I classici della Splendida

THE SPLENDIDO LIGURIA CLASSICS

Trofie al pesto della tradizione (1, 7)
Trofie pasta with basil pesto

Spaghetti trafileti al bronzo alla Elizabeth Taylor (1)
Spaghetti with fresh tomatoes from San Marzano, Sorrento and Pachino

Trancio di ricciola al vino Pigato, olive taggiasche e pomodorini (4, 8, 12)
Slice of amberjack fillet with olives, cherry tomatoes and Pigato wine

Legumi e Contorni

ON THE SIDE

Patate al forno al rosmarino (7)
Rosemary roasted new potatoes

Funghi trifolati (7)
Sautéed mushrooms with parsley

Verdure dell'orto alla griglia
Mixed grilled vegetables