PLINIORIVIERA
RESTAURANT

I Nostri Antipasti

Battuta di Fassona, ricci di mare e pomodorini confit (12, 14) — 22
Fassona beef tartare, sea urchins, and confit cherry tomatoes

Sgombro marinato, burratina pugliese, insalata di finocchi e liquirizia (7, 4) — 18
Crispy octopus tentacle on potato and leek cream

Baccalà cotto a bassa temperatura, fondant di patate, mentuccia e cialda croccante (7, 1, 4) — 20
Low-temperature cooked salt cod, potato fondant, calamint, and a crispy wafer

Insalatina di mare tiepida, spuma di patate e cavolo pak-choi (2, 4, 14, 7) — 22
Warm seafood salad, potato foam, and bok choy

Tarte Tatin di verdure, insalatine e olio evo (1, 12) — 12
Vegetable Tarte Tatin, mixed baby greens, and extra virgin olive oil

★★★★
EUROPA
HOTEL DESIGN SPA 1877

PLINIORIVIERA
RESTAURANT

I Nostri Primi

Riso Carnaroli Riserva San Massimo cacio, pepe, lime e crudo di gamberi (2, 7, 13) 22
Riserva San Massimo Carnaroli rice with cacio e pepe (cheese and pepper), lime, and raw shrimp

Taglierino scampetti scottati, pistilli di zafferano e salicornia (1, 2, 3, 7) 18
Scampi tartare, saffron threads, and sea asparagus (salicornia)

Tortelli di Fassona, crudo di ricciola, salsa al beurre blanc e fondo bruno (3, 1, 4, 7) 20
Fassona beef tortelli, raw amberjack, beurre blanc sauce, and rich meat reduction (fondo bruno)

Spaghetto di Gragnano alle vongole veraci e bottarga sarda (1, 4, 7, 14) 20
Gragnano spaghetti with clams and Sardinian bottarga

Trofietta al pesto della tradizione, patate e fagiolini (1, 8, 7) 16
Traditional-style trofie pasta with pesto, potatoes, and green beans

PLINIORIVIERA
RESTAURANT

I Nostri Secondi

Pesce fresco alla ligure, patate, olive taggiasche e pinoli (4, 8) all'etto 5

Fresh fish, Ligurian-style, with potatoes, Taggiasca olives, and pine nuts

Frittura di calamari, acciughe impanate e gamberi del Golfo (1, 2, 4, 14) 20

Fried calamari, breaded anchovies, and Gulf shrimp

Ribeye di Rubia Gallega, asparagi al sale e salsa Bernese (3, 12) 22

Rubia Gallega ribeye, salt-roasted asparagus, and Béarnaise sauce

Filetto di pesce fresco, crema di sedano rapa, funghi cardoncelli e salsa d'ostriche (4, 7, 14) 20

Fresh fish fillet, celeriac purée, king trumpet mushrooms, and oyster sauce

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, salsa al Merlot e tortino di mais (7, 13) 22

Slow-cooked veal cheek, Merlot sauce, and corn tartlet

PLINIORIVIERA
RESTAURANT

Le Nostre Zuppe

Il "nostro" minestrone alla genovese (7, 8, 9) **12**
Our Genoese minestrone

Crema Parmantier con crostini dorati (7, 1) **12**
Parmentier soup with golden croutons

Zuppa di cereali con speck (1, 13, 9) **15**
Cereal soup with speck

Contorni

Insalata mista **7**
Mixed salad

Patatine fritte **7**
French fries

EUROPA
HOTEL DESIGN SPA 1877

PLINIORIVIERA
RESTAURANT

I Dolci della Casa

Cuore al limone, mirtilli e liquirizia (6, 2, 1, 7) — 8
Lemon, blueberry, and licorice heart

Cremoso alle castagne, pera cotta, gelato al gorgonzola (3, 7) — 8
Chestnut cream, cooked pear, gorgonzola ice cream

Soffice alle nocciole, composta di mele e variazione di yogurt (3, 7, 8, 1) — 8
Soft hazelnut cake, apple compote, and a variation of yogurt

Il giardino dell'Europa (8, 3, 7) — 8
The Garden of Europe

Macedonia di frutta — 6
Fruit salad

EUROPA
HOTEL DESIGN SPA 1877

PLINIORIVIERA
RESTAURANT

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere
uno o più dei 14 allergeni indicati
dal regolamento ue n. 1169/2011.
1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati);
2 Crostacei; **3** Uova; **4** Pesce; **5** Arachidi; **6** Soia; **7** Latte (compreso il lattosio);
8 Frutta a guscio; **9** Sedano; **10** Senape; **11** Semi di sesamo;
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2
13 Lupini e prodotti derivati; **14** Molluschi e prodotti derivati
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 n. 1169/2011.
***1** Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains);*
***2** Crustaceans; **3** Eggs; **4** Fish; **5** Peanuts; **6** Soybeans; **7** Milk (including lactose);*
***8** Tree nuts; **9** Celery; **10** Mustard; **11** Sesame seeds;*
***12** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO_2*
***13** Lupins and products thereof; **14** Molluscs and products thereof*
We can not guarantee the total absence
of allergens in all of our dishes
and beverages.

★★★★
EUROPA
HOTEL DESIGN SPA 1877