
MINIBAR

MENÙ MINIBAR e SNACKS VASSOIO
MENÙ MINIBAR and SNACKS ON THE TRAY

DESCRIZIONE DESCRIPTION	PREZZO UNITARIO UNIT PRICE
ACQUA MINERALE MINERAL WATER	€ 2,50
BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINK	€ 5,00
BIRRA BEER	€ 5,00
BEVANDE ALCOLICHE ALCOHOLIC DRINK	€ 6,50
SPUMANTE SPARKLING WINE	€ 12,00
VINO WINE	€ 6,00
SNACKS	€ 4,00

TASSE E SERVIZIO INCLUSI
SERVICE AND TAXES ARE INCLUDED

STARHOTELS
PREMIUM

President
GENOVA

RISTORANTE

“LA CORTE”




STARHOTELS
PREMIUM

President
GENOVA

ANTIPASTI / Hors d'oeuvre

QUENELLES DI BACCALA'SU POLENTINA NERA (1-4-7) CON PACHINI CONFIT ,PUREA DI CAROTE ,VELE DI PANE AL CARBONE Cold fish mousse quenelles on black polenta,confit tomatoes and mashed carrots cream	€ 13.00
TARTARE "LA GRANDA" LEGGERMENTE SCOTTATA (1-7) CON CARCIOFI ,GRANA E MAIONESE DI BARBABIETOLA Lightly grilled beef tartare with artichokes ,parmesan flakes and beetroots mayonnaise	€ 13.50
PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI "ANTICA ARDENGA" (1-7) CON OVOLINA DI BUFALA E FOCACCETTE ALLE PATATE AI SEMI DI PAPAVERO Parma ham with buffalo mozzarella and soft potatoes and poppy seeds bread	€ 13.50

PRIMI / Pasta course

 MINISTRONE DI VERDURA CON PESTO ALLA GENOVESE (1-7) Vegetables soup with Basil pesto cream	€ 12.50
RIGATONI "AFELTRA" (1-7) AL GUANCIALE "ANTICA ARDENGA" PEPE E SCAGLIE DI PECORINO Short pasta with bacon,black pepper and goat cheese flakes	€ 13.00
 PANSOTTI AL SUGO DI NOCI E MAGGIORANA (1-7-8) Home made ravioli filled with spinach ,walnuts and marjolaine sauce	€ 14.00
 TROFIE AL PESTO ARTIGIANALE DI PRA' (1-7-8) home made short pasta with Genovese basil sauce	€ 13.50

SECONDI / Main course

 SELLA DI CONIGLIO GRIGIO "LA GRANDA" ALLA LIGURE (1-7-9) Sauted rabbit with olives and pinenuts	€ 20.00
SUPREMA DI POLLO FARCITA ALLE CAROTE (1-7-9) CREMA DI RUCOLA,POMODORINO FRITTO E RICOTTA SCOTTATA Chicken breast with carrots,roquettes salad cream, fried tomatoes and grilled ricotta cheese	€ 18.00
 BURRIDA DI SEPIE E PISELLI* ALLA LIGURE (1-7-4) Sauted cuttles fish with tomatoes and green peas	€ 19.00
BIANCO DI OMBRINA IN CROSTA DI BOTTARGA (1-7-4) CREMA DI FINOCCHIO AL LIMONE , RIDUZIONE ALLA MENTUCCIA Sea Bream filet wrapped with fish roes eggs,fennel cream and mint dressing	€ 20.00
SELEZIONI DI FORMAGGI "CASEIFICIO ALTALANGA " (1-7) Assorted selected cheese " Altalanga",with fruit jam	€ 16.00
GRIGLIATA MISTA DI VERDURE Grilled vegetables	€ 12.00
INSALATA MISTA Mixed salad	€ 8.00
DESSERT(1-3-7-8)	€ 8.50

RICETTA DELLA TRADIZIONE LIGURE / Recipes of the Ligurian tradition LISTA ALLERGENI

Sul Menu, accanto al nome della pietanza
si trova l'indicazione degli allergeni presenti indicati con dei numeri.
Qui di seguito la corrispondenza all'allergene

Numbers next to the menu dish inform about allergenic type food

1	cereali	cereals
2	crostacei	crustaceans
3	uova	eggs
4	pesce	fish
5	arachidi	peanuts
6	soja	soy
7	latticini	dairy
8	frutta a guscio	nuts
9	sedano	celery
10	senape	mustard
11	semi di sesamo	sesame
12	solfiti	sulphites
13	lupini	lupins
14	molluschi	mollusc

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA MARGHERITA € 10.00
salsa di pomodoro, mozzarella e basilico di Prà
tomato sauce, mozzarella cheese and Prà basil
Allergeni Latticini-cereali Allergenic food dairy-cereals

PIZZA LA MIA LIGURIA € 10.00
salsa di pomodoro, acciughe e olive
tomato sauce, anchovies and olives
Allergeni Latticini-cereali Allergenic food dairy-cereals

PIZZA PESTO & FAGIOLINI € 14.00
pesto, mozzarella, fagiolini
basil cream, mozzarella cheese, and string beans
Allergeni Latticini-cereali -pinoli Allergenic food dairy-cereals- pine -nuts

BIRRA ALLA SPINA ½ PINTA € 6.50
BIRRA ALLA SPINA 1 PINTA € 7.50
beer from the draught

SERVIZIO IN CAMERA € 5.00
dalle 12.30 alle 14.30 – dalle 19.30 alle 22.00
ROOM SERVICE CHARGE € 5.00
from 12.30 till 2.30 pm – from 7.30 alle 10.00 pm

Pommery	€ 75.00
Veuve Cliquot Ponsardin	€ 80.00
Ferrari	€ 45.00

VINI BIANCHI / white wines

Pigato d.o.c.	Calvini	€ 28.00
Vermentino d.o.c.	Calvini	€ 27.00
Cinque Terre d.o.c.	Cooperativa 5 Terre	€ 29.00
Roero Arneis d.o.c.	Fontanafredda	€ 25.00
Zamo' Bianco i.g.t.	Le Vigne di Zamo'	€ 25.00
Pinot Grigio ramato d.o.c.	Le Vigne di Zamo'	€ 29.00

VINI BIANCHI CL 37.5 / white wines cl 37.50

Vermentino d.o.c.	Calvini	€ 16.00
Gavi d.o.c.g.	Fontana fredda	€ 16.00

VINI ROSSI / red wines

Ormeasco di Pornassio d.o.c.	Ramò	€ 27.00
Rossese di Dolceacqua d.o.c.	Calvini	€ 29.00
Dolcetto di Diano d'Alba d.o.c.	Fontanafredda	€ 28.00
Barbera d'Alba d.o.c.g.	Borgogno	€ 32.00
Refosco dal Peduncolo Rosso d.o.c.	Le Vigne di Zamo'	€ 29.00
Zamo' Rosso i.g.t.	Le Vigne di Zamo'	€ 25.00

VINI ROSSI CL 37.5 / red wines cl 37.50

Barbera D'Alba d.o.c.	Fontanafredda	€ 16.00
Morellino di scansano i.g.p.	Le Lupinaie	€ 16.00

BEVANDE / beverages

Acqua Minerale cl 75 mineral water	€ 5.00
Soft drinks	€ 6.00
Birra Nazionale alla Spina Italian draught beer 1 pint (cl 580)	€ 7.50
Birra Nazionale alla Spina Italian draught beer 1/2 pint (cl 290)	€ 6.50
Birre Estere e Nazionali 33 cl	€ 6.00
Caffe' espresso e decaffeinato / Espresso Caffeine free coffee	€ 2.50
Cappuccino, the, infusioni	€ 3.00

SERVIZIO IN CAMERA € 5.00 A PERSONA
dalle 12.30 alle 14.30 – dalle 19.30 alle 22.00

ROOM SERVICE CHARGE € 5.00 PER PERSON
from 12.30 till 2.30 pm – from 7.30 alle 10.00 pm

Per il servizio si prega di comporre il numero 205
For room service please dial n. 205