



J. Margeria

La Carta d'Estate

Gli Antipasti

Insalata tiepida di Mare alla Ligure 39.000
Ligurian seafood salad with olive oil and lemon sauce

Marinata di Gamberi, Filetti di Triglia e Alici alle Erbe 36.000
Prawns, red mullet and anchovies, marinated with herbs

Tortino di Funghi Porcini, Patate e Nipitella 32.000
Mushrooms, potatoes and herbs pie

Frisceau di Verdure e Focaccine alla Genovese 27.000
Traditional ligurian hors d'oeuvres with deep fried vegetables and herbs, cheese dumplings, etc.

Insalata di Filetti d'Astaco con Fegato grasso 49.000*
Lobster medallions with foie gras

Caviare Beluga con Blinis di Grano Saraceno (30 grs.) 130.000*
Beluga caviar served with buckwheat blinis

Il Pesto alla Genovese

Genovese pasta dishes served with "pesto" sauce:

Con le tradizionali Trenette 32.000
Traditional linguine

Con le Trofie di Recco 32.000
Home made short pasta

Con i Pansoti fatti in Casa 38.000
Ligurian ravioli, vegetables and herbs filling

Minestre, Pasta e Riso

Minestrone di Verdure alla Genovese, al Basilico 27.000
Genovese vegetable soup flavoured with fresh basil

Zuppa di Cozze alla Marinara 31.000
Traditional mussel soup

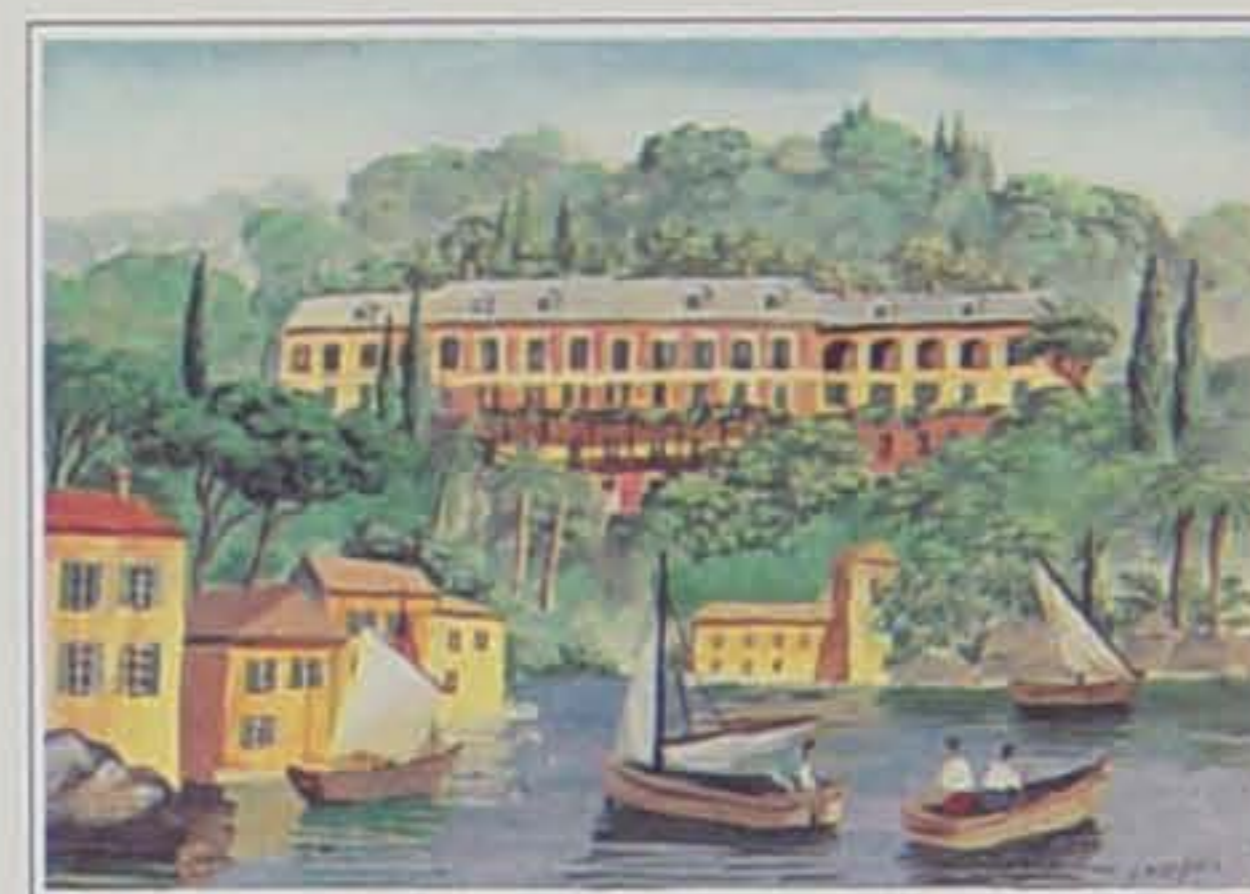
Tagliatelle alle Vongole veraci e Maggiorana 36.000
Home made noodles with clams, flavoured with fresh marjoram

Piccoli Gnocchi di Melanzane con Pomodoro fresco ed Erbe 36.000
Aubergine dumplings with fresh tomato and herbs

Ravioli di Spigola al Sugo di Triglie di Scoglio 39.000
Home made ravioli stuffed with sea bass and herbs in a delicate red mullet sauce

Risotto con Scampi e Fiori di Zucca 39.000
Risotto with scampi and pumpkin flowers

**Con Supplemento alla Mezza Pensione / Supplement to Half Board applicable*



La Carta d'Estate

Gli Antipasti

Insalata tiepida di Mare alla Ligure 39.000
Ligurian seafood salad with olive oil and lemon sauce

Marinata di Gamberi, Filetti di Triglia e Alici alle Erbe 36.000
Prawns, red mullet and anchovies, marinated with herbs

Tortino di Funghi Porcini, Patate e Nipitella 32.000
Mushrooms, potatoes and herbs pie

Frisceau di Verdure e Focaccine alla Genovese 27.000
Traditional Ligurian hoti d'oeuvres with deep fried vegetables and herbs, cheese dumplings, etc.

Insalata di Filetti d'Astaco con Fegato grasso 49.000*
Lobster medallions with foie gras

Caviare Beluga con Blinis di Grano Saraceno (30 grs.) 130.000*
Beluga caviar served with buckwheat blinis

Il Pesto alla Genovese

Genovese pasta dishes served with "pesto" sauce:

Con le tradizionali Trenette 32.000
Traditional linguine

Con le Trofie di Recco 32.000
Home made short pasta

Con i Pansotti fatti in Casa 38.000
Ligurian ravioli, vegetables and herbs filling

Minestre, Pasta e Riso

Minestrone di Verdure alla Genovese, al Basilico 27.000
Genovese vegetable soup flavoured with fresh basil

Zuppa di Cozze alla Marinara 31.000
Traditional mussel soup

Tagliatelle alle Vongole veraci e Maggiorana 36.000
Home made noodles with clams, flavoured with fresh marjoram

Piccoli Gnocchi di Melanzane con Pomodoro fresco ed Erbe 36.000
Aubergine dumplings with fresh tomato and herbs

Ravioli di Spigola al Sugo di Triglie di Scoglio 39.000
Home made ravioli stuffed with sea bass and herbs in a delicate red mullet sauce

Risotto con Scampi e Fiori di Zucca 39.000
Risotto with scampi and pumpkin flowers

*Con Supplemento alla Mezza Pensione / Supplement to Half Board applicable

Il Pesce fresco del Tigullio

Fresh fish from the Gulf

Branzino, Orata, o Pagello, al Sale 52.000
Sea bass, dorade or gulf snapper baked in salt

Grigliata mista del Giorno (min. 2 pers.) 52.000
Mixed grill from the catch of the day (min. 2 pers.)

Scampi fritti al Sesamo con Polenta mantecata 56.000
Deep fried scampi coated with sesame and served with polenta

Scaloppa di Branzino al Forno con Pinoli e Olive Nere 50.000
Baked fillets of sea bass with pine nuts and black olives

Scampi al Forno con Salsa al Limoncino 68.000*
Baked scampi in a light lemon sauce

*Solo in franchising di mercato / *Only if fresh from the market

Le Carni

Rosette di Vitello con Funghi Porcini 48.000
Sautéed veal medallions with wild mushrooms

Tagliata di Bue al Barolo con Spinaci 50.000
Thinly sliced sirloin of beef in Barolo wine sauce, served on a bed of spinach

Carrè d'Agnello gratinato alla Senape 49.000
Rack of lamb, au gratin with mustard and herbs

Petto di Pollo farcito con Erbe del Promontorio 42.000
Sautéed chicken breast stuffed with herbs

Fegato alla genovese con Purra di Zucchine 39.000
Calf's liver Ligurian style served with creamed zucchini

Insalate e Formaggi

Selezione di Insalatine fresche di Stagione 19.000
Selection of salads in season

Grigliata di Verdure all'Olio Extra Vergine di Oliva 26.000
Grilled vegetables in Season with olive oil

Formaggi Italiani ed Esteri 24.000
Selection of Italian and imported fine cheeses

I Dolci

La Carta dei Dolci d'Estate
Our list of Summer desserts

Executive Chef: Attilio Di Fabrizio — Chef de Cuisine: Carmine Giuliani

Coperto: 10.000, Servizio ed IVA compresi - Cover charge: 10.000, Service and taxes included



ORIENT-EXPRESS
HOTELS



Hotel Splendido
Salita Baratta, 13 - 16034 Portofino (Genova)
Tel. (0185) 269551/2 - Fax (0185) 269614