



Menu Le Cupole

<https://piatti.menu>
Via Aurelia Orientale 369, RAPALLO, Italy
+33186995715



La *carta di Le Cupole* di RAPALLO include **40** piatti. In Mediamente i **piatti o bevande sul [la carta](#)** costano circa 39 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Le Cupole, situato nel prestigioso Grand Hotel Bristol, offre una vista mozzafiato e un'atmosfera incantevole, perfetta per cene speciali. Mentre il servizio è generalmente lodato per la cordialità e l'attenzione, il tempo di attesa per i piatti può essere eccessivo. La proposta gastronomica, sebbene variabile, comprende piatti ben presentati e ingredienti di alta qualità. Tuttavia, alcuni clienti hanno riscontrato sapori deludenti e porzioni scarse, specialmente per i bambini. Nonostante le criticità, il ristorante rimane un'opzione consigliata per un'esperienza culinaria unica nella splendida cornice della riviera ligure.

Menu Le Cupole



Sashimi

TARTARE DI TONNO

Antipasto

TARTARE

Pesce

SPIGOLA

Gelato Di Frutta Fresca

GELATO ALLA PINA COLADA 16 €

Dolci Cena \Dinner

SORBETTI E GELATI ARTIGIANALI 14 €

5 Portate

5 PORTATE ALLA SCOPERTA DEI SAPORI TIPICI DELLA NOSTRA CUCINA

6 Portate

6 PORTATE "A MANO LIBERA" SECONDO L'ESTRO DEL NOSTRO CHEF

Menù Per Conoscerci

UN PERCORSO DI 5 PORTATE ALLA SCOPERTA DEI SAPORI TIPICI DELLA NOSTRA CUCINA 115 €

Menù Dell' Innovazione

UN PERCORSO DI 6 PORTATE "A MANO LIBERA" SECONDO L'ESTRO DEL NOSTRO CHEF 130 €

Eventuale Abbinamento

AD UNA DEGUSTAZIONE DI VINI

Degustazione Vini

DEGUSTAZIONE VINI 3 CALICI 35 €

DEGUSTAZIONE VINI 5 CALICI 60 €

Ingredienti Utilizzati

TONNO

CAPESANTE

I Nostri Formaggi Liguri E Italiani

LA GRANDE SELEZIONE DAL CARRELLO 26 €

LA PICCOLA SELEZIONE DAL CARRELLO 19 €

Degustazione Coravin

DEGUSTAZIONE CORAVIN 5 CALICI 150 €

DEGUSTAZIONE CORAVIN 3 CALICI 80 €

La Carne

LOMBATELLO DI FASSONA ALLA PLANCIA, SALSA MIDOLLO, SPIGA DI MAIS, PANISSA CROCCANTE E POLLINE 37 €

PICCIONE, CAVOLO VIOLA, TAMARINDO, FRUTTI DI BOSCO E WHISKEY 40 €

SCAMONCINO DI AGNELLO MARINATO NEL "TIGULLIO GIN TONIC", PURÈ DI PERE, PAPAVERO, COLATURA DI ACCIUGHE DI CAMOGLI 35 €

Dessert

CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE, PEPERONCINO E PASSION FRUIT 15 €

Menu Le Cupole



PRALINATO DI NOCCIOLE MISTO
CHIAVARI IGP CACAO AMARO E
ORO 18 €

CALDO E FREDDO, VANIGLIA,
LIMONE E ARANCIA 15 €

GIANDUIA, LAMPONE E NAMELAKA
ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA 15 €

IL Pesce

PESCE DEL GIORNO DEL TIGULLIO:
SALE, LIGURE, MEDITERRANEA
(HG) 14 €

ROMBO ALLA PARMIGIANA 35 €

GUANCIA DI RANA PESCATRICE,
BAGNA CAUDA DI MARE NERA,
PEPERONE MULTICOLORE E
FOGLIE DI CAPPERO 38 €

TRANCIO DI SPIGOLA D'AMO,
RABBARO, SPUMA DI RICOTTA
DI SEIRAS E MERINGHE ALL'OLIVE
TAGGIASCHE 35 €

Antipasti

WHITE AND BLACK OF
CUTTLEFISH, PEAS AND SAGE 28 €

ASPARAGUS CREAM, WHITE EGG
64°, AVETINO CHEESE FONDUE
AND SARAWAK PEPPER 26 €

EEL IN TWO COOKINGS, BLACK
CORN, ROCKET SALAD AND SOYA
CAMEL 33 €

FASSONA BEEF HAND-CUT
TARTARE, SANT STÉ CHEESE,
SPICED BLUEBERRIES AND
CELERIAC 28 €

BATTUTA DI FASSONA ALLA
CARBONARA AU COQUE 28 €

Portata Principale

PANSOTI A RESERVA 24 €

TORTELLI DEL PLIN STUFFED WITH
"CIUPPIN" (GENOESE FISH SOUP),
CRACKER CREAM AND SEA GREEN
BEANS 28 €

SMOKED VERRIGNI SPAGHETTI,
BUTTER, SALTED ANCHOVIES,
"VENTRESCA" AND LEMON 28 €

RISERVA SAN MASSIMO RISOTTO
CREAMED WITH LIGURIAN COW
MOZZARELA CHEESE, MARJORAN
PESTO AND DRIED SWEET PEPPER 28 €

POTATO GNOCCHI WITH PESTO
SAUCE, PRESCINSEUA CHEESE
FONDUE AND PINE NUT BRITTLE 32 €

PANSOTI A REVERSA 24 €

Le Cupole

Via Aurelia Orientale 369,
RAPALLO, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 19:30-22:00
Martedì 19:30-22:00
Mercoledì 19:30-22:00
Giovedì 19:30-22:00
Venerdì 19:30-22:00
Sabato 12:30-14:00
Domenica 12:30-14:00

Fatto con [Piatti](#)

