

Imperiale Restaurant

Gentile ospite

Grazie di essere qui

Sono alla guida di un team di sala e di cucina giovane, che ha come obiettivo principale quello di soddisfare ogni richiesta che possa farvi sentire come a casa, ma con l'aggiunta di un servizio "Imperiale".

Lavoriamo ogni giorno selezionando il meglio delle materie prime e degli ingredienti nei piatti che proponiamo, curando ogni dettaglio dalla cucina al vostro tavolo, con la voglia costante di migliorarci anche grazie ai vostri preziosi suggerimenti.

Siamo orgogliosi di far parte del Grand Hotel Imperiale che è per noi una grande famiglia composta da persone che dalla soddisfazione dell'ospite raccoglie gli stimoli e la gratificazione massima.

Nella speranza che di questa famiglia possiate sentirvi parte anche voi, auguriamo una piacevole, rilassante e gustosa permanenza.

Massimo "F&B Manager"

Dear Guest

Thank you to be here

I am at the head of a young team, whose main objective is to satisfy every request that can make you feel at home, but with the addition of an "Imperial" service.

We work every day selecting the best raw materials and ingredients in the dishes we offer, taking care of every detail from the kitchen to your table, with the constant desire to improve ourselves, thanks also to your valuable suggestions.

We are proud to be part of the Grand Hotel Imperiale which is for us a large family composed of people who from the guest's satisfaction collects the incentive and the maximum gratification.

In the hope that you too can feel part of this family, we wish you a pleasant, relaxing and tasty stay.

Massimo "F&B Manager"

CAPPESANTE SCOTTATE, CREMA DI CAVOLFIORE ALLA VANIGLIA, CUS-CUS DI CAVOLFIORE E NERO DI SEPPIA	30
<i>Pan fried scallops, vanilla flavored cauliflower cream, cauliflower cus-cus and black squid ink</i>	
TAR-TAR DI MANZO CONDITA E CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO	25
<i>Beef tar-tar with parmigiano reggiano chips</i>	
VAPORATA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI CON INSALATINA DI VERDURE CROCCANTI	30
<i>Steamed seafood with crunchy vegetables</i>	
CARPACCIO DI BARBABIETOLA, CAPRINO AL TARTUFO E UVA	18
<i>Beetroots carpaccio, truffled fresh goat cheese and grapes</i>	
RISOTTO ALLA ZUCCA, GORGONZOLA E MOSTARDA DI FICHI	22
<i>Pumpkin risotto, Gorgonzola cheese and lightly spice figs chutney</i>	
TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO	22
<i>Tagliolini with seafood</i>	
PACCHERI, BROCCOLI E CALAMARI CON MANDORLE SPEZIATE	22
<i>Paccheri with broccoli, squids and spicy almond</i>	
VELLUTATA DI CASTAGNE PROFUMATA AL TARTUFO E GAMBERO ROSSO	30
<i>Chestnut and black truffle creme soup with red shrimps</i>	

PESCATO DEL GIORNO, al sale, all'isolana, al forno 12 hg
Catch of the day, in salt crust, isolana style, baked

TRANCIO DI OMBRINA" ALL'ACQUA PAZZA", POMODORI CONFIT E
CIPOLLOTTO AL LIMONE 26
Stone bass steak "Acqua Pazza", candied tomatoes and spring onion

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON CREMA DI TOPINAMBOUR,
CIPOLLA ALLA SOUBISE 28
Stewed beef cheek, topinambour puree and roasted onion soubise

PETTO DI ANATRA CROCCANTE, CAROTE GLASSATE E
SALSA GREMOLADA ALL'ARANCIA 34
Crispy duck breast, glazed carrots and gremolada orange sauce

ZUCCA INFORNATA, VELLUTATA DI ZUCCA COCCO E CURRY 22
Roasted pumpkin, pumpkin-coconut, curry velouté

Tutti i prodotti ittici serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore a una temperatura non superiore a -20° e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento, regolamento CE n. 853/2004. Per motivi di stagionalità e reperibilità sul mercato alcuni dei prodotti segnati potrebbero essere surgelati

All raw fish products served have undergone a preventive remediation treatment in a blast chiller at a temperature not above -20 degrees for 24h, as required by the relevant legislation, EC regulation no. 853/2004. For seasonal reason and availability on the market, some of the products marked with an asterisk may be frozen

I DESSERT

TIRAMISU HOMEMADE	15
<i>Homemadel Tiramisù</i>	
DELIZIA AI LAMPONI	15
<i>Raspberry mousse mixed with white chocolate</i>	
CARAMELLO SALATO	15
<i>Salted caramel parfait with hazelnut icing</i>	
DOLCE PUZZLE	15
<i>Puzzle dessert</i>	
DESSERT DEL GIORNO	15
<i>Dessert of the day</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	15
<i>Seasonal fruits</i>	

In accompagnamento ai nostri dessert

Our dessert wines by the glass

La Spinetta Moscato Biancospino 75 cl	10
Moscato	
Maculan Dindarello 37,5 cl	10
Moscato Bianco	
Castello della Sala Muffato 50 cl	20
Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Semillon, Riesling	
Cappellano Barolo Chinato 50 cl	20
Nebbiolo	
Hauner Malvasia delle Lipari 50 cl	16
Malvasia	

