

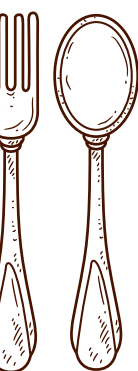


Rapalà

Il Nostro
MENÙ

**LA MAGIA DEGLI
AMBIENTI IN
UN'ATMOSFERA FAMILIARE
DI INEGUAGLIABILE
FASCINO**

I Nostri
FUORI MENÙ
OUT OF MENU



Rapalá

I Nostri
ANTIPASTI
STARTERS

Tentacolo di polpo* a vapore su schiacciatina di patate aromatizzate agli agrumi e porro croccante

Steamed octopus tentacle * on a potato mash flavored with citrus and crunchy leek

€ 16,00

(All. 4-12)

Insalatina tiepida di moscardini# e calamaretti* con crudità di stagione

Warm baby octopus and baby squid salad with seasonal crudità

€ 16,00

(All. 4)

Baccalà mantecato (Brandacujun) servito con cipolla rossa marinata e scorzette caramellate

Creamed cod (brandacujun) served with marinated red onion and caramelized peel

€ 16,00

(All. 1-2-4-5-7-8-9)

Il misto di marinati# servito su croccante schiacciatina ligure

The mix of marinades * served on a crunchy Ligurian flatbread

€ 18,00

(All. 1-2-4-12)

Muscoli alla marinara o al pepe nero

Mussels marinara or with black pepper

€ 14,00

(All. 13)

Rettangolo di Tonno# crudo su acqua di pomodorino giallo, stracciatella e crudità di stagione

Slice of raw tuna# fish, on yellow tomato water, Apulian stracciatella cheese and seasonal crudità

€ 18,00

(All. 4-7-12)

“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.”

Anthelme Brillat Savarin

Rapalà

I Nostri
PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Tagliatelle al pesto ligure fatto in casa con patate e fagiolini
Homemade Ligurian pesto tagliatelle with potatoes and green beans

€ 14,00

(All. 1-3-7-8)

Taglierini Sciuè-Sciuè (quello che offre il pescato di giornata) **

Taglierini with the catch of the day

€ 18,00

(All. 1-2-3-4-7-13)

Ravioloni ripieni di Ricciola con sauté di gamberoni

Ravioli stuffed with Amberjack with sautéed prawn

€ 18,00

(All. 1-3-7-4-2)

Taglierini alla mollica con acciughine, peperoncino e briciole di pane croccante

Taglierini with breadcrumbs with anchovies, chilli pepper and crunchy bread crumbs

€ 14,00

(All. 1-2-3-4)

Paccheri freschi mantecato con polipetti* novelli e pecorino in scaglie

Fresh pacchero creamed with mashed baby octopus and flaked pecorino cheese

€ 16,00

(All. 1-2-3-4-9)

Ravioli di zucca su crema di cacio e pepe

Pumpkin ravioli on cacio cream and pepper

€ 15,00

(All. 1-3-7-8)

Abbattuto per conservazione o per essere consumato crudo

*** Potrebbe essere congelato**

Rapalà

I Nostri
SECONDI PIATTI
SECOND COURSE

Calamaretti* teneri alla plancia con crudità di verdure stagionali

Baby plank squid with seasonal crudité

€ 16,00

(All. 4)

Tagliata di tonno scottato con rucola, olio di tartufo e scaglie di parmigiano Reggiano

Seared tuna steak with rocket, truffle oil and flakes of Parmigiano Reggiano Cheese

€ 22,00

(All. 4-7)

**Roast Beef di Vitella piemontese cotto a bassa temperatura,
su belga marinata, timo e pepe rosa**

Roast Beef of Piedmontese veal cooked at low temperature,
on Belgian vegetables marinade, thyme and pink pepper

€ 18,00

(All. 5-8-9)

**Tagliata di manzo piemontese con frisè di verdure croccanti
e patate al forno**

Sliced Piedmontese beef with crispy green frisè and baked potatoes

€ 20,00

(All. 1)

Vasocottura di ombrina # alla Ligure

Ligurian-style croaker # cooking in jars

€ 22,00

(All. 2-4-9)

**Trancio di pescato # del giorno su vellutata di topinambur
e coulis al basilico**

Slice of catch # of the day on Jerusalem artichoke cream
and basil coulis

€ 20,00

(All. 2-4-7-9)

In caso di allergie, prima di ordinare comunicare al personale di sala

In case of allergies, before the order inform the staff

Rapalà

La Nostra CANTINA

VINI BIANCHI

WHITE WINE

Albarola - I Cerri (Liguria)	€ 29,00
Vermentino Muri Grandi - Federici (Liguria)	€ 25,00
Vermentino Colli di Luni DOC Oro D'Isee - Federici (Liguria)	€ 30,00
Vermentino - Etichetta Nera - Cantine Bosoni (Liguria)	€ 33,00
Pigato della riviera Ligure di ponente DOC – Terrae (Liguria)	€ 26,00
Pigato della riviera Ligure di ponente DOC – Turco (Liguria)	€ 30,00
Bianchetta Genovese U Pastine DOC – Bisson (Liguria)	€ 28,00
Chardonnay IGP Otre - Cantine Teanum (Puglia)	€ 24,00
Alta Falanghina IGP – Cantine Teanum (Puglia)	€ 24,00
Traminer Aromatico DOC Grave – Forchir (Friuli)	€ 24,00
Langhe Sauvignon DOC – Poderi la Collina (Piemonte)	€ 26,00
Langhe Arneis DOC - Poderi la Collina (Piemonte)	€ 26,00
Ribolla Gialla Collio - Tenuta Del Morer (Friuli Venezia Giulia)	€ 24,00
Ribolla Gialla Collio - Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia)	€ 30,00
Grecanico Inzolia IGT – Terreforti (Sicilia)	€ 22,00
Gewurztraminer – Alois Lagerer Subtirolo (Alto Adige)	€ 32,00
Verdicchio Jesi Superiore - Massaccio San Sisto (Marche)	€ 28,00
Vermentino riviera di ponente DOP – Terrae (Liguria) 375 ml	€ 16,00
Pigato riviera di ponente DOP – Terrae (Liguria) 375 ml	€ 16,00
Arneis – Az. Ag. Michele (Piemonte) 375 ml	€ 16,00
Favorita – Az. Ag. Michele (Piemonte) 375 ml	€ 16,00

VINI ROSSI

RED WINE

Rossese Dolceaqua DOC – Terrae (Liguria)	€ 26,00
Dogliani DOC – Poderi la Collina (Piemonte)	€ 25,00
Barbera D'Alba DOC – Poderi la Collina (Piemonte)	€ 26,00
Barbera D'Alba Superiore DOC – Poderi la Collina (Piemonte)	€ 30,00
Nebbiolo d'Alba DOC – Poderi la Collina (Piemonte)	€ 28,00
Alta Primitivo IGP – Cantine Teanum (Puglia)	€ 24,00
Primitivo Manduria DOP – Vitti San Marzano (Puglia)	€ 28,00
Dolcetto d'Alba DOC - Az. Ag. Michele (Piemonte) 375 ml	€ 16,00
Barbera d'Alba DOC - Az. Ag. Taliano Michele (Piemonte) 375 ml	€ 16,00
Langhe Nebbiolo DOC - Az. Ag. Taliano Michele (Piemonte) 375 ml	€ 16,00

Rapalà

La Nostra CANTINA

VINI ROSATI

ROSÈ WINE

Rosato – Az. Agricola Colli Liburni (Puglia)	€ 24.00
Rosato Langhe – Poderi la collina (Piemonte)	€ 26.00
Rosato - Baccarosa - I Cerri (Liguria)	€ 29,00

BOLLICINE

SPARKLING WINE

Alta Langa – Metodo Classico Chardonnay Brut – Borgo Maragliano	€ 33.00
Alta Langa Rosato - M.C. Brut Galliano	€ 33.00
Vento Bombino Brut IGP Millesimato – Cantine Teanum	€ 24.00
Prosecco Extra Dry – Valdobbiadene - Treville	€ 28.00
Vento Aglianico Brut Rosè IGP Millesimato – Cantine Teanum	€ 24.00
Prosecco Superiore Extra Dry DOCG – Marsuret	€ 30.00
Prosecco Superiore Extra Brut DOCG - Cantine Zanotto	€ 32.00

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA

Franciacorta Saten – Conte di Provaglio	€ 40.00
Franciacorta – C.P. Cà Del Bosco	€ 60.00
Franciacorta - Gran Cuvèe Alma Brut - Bellavista	€ 60.00
Franciacorta - Cuvèe - Lo Sparviere	€ 40.00

MAGNUM

MAGNUM

Prosecco Superiore Extra Dry DOCG – Marsuret 1.5 LT	€ 60.00
Franciacorta Saten – Conte di Provaglio 1.5 LT	€ 70,00
Alta Langa – Chardonnay Brut – Borgo Maragliano 1.5 LT	€ 50,00

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Champagne Brut 1er – Cru Monmarthe	€ 60.00
Champagne Brut – Laurent Perrier	€ 80.00
Champagne Brut – Deutz	€ 70,00

Rapalà



Rapalà

📍 P.zza del Pozzo, 27 - Rapallo (GE)

☎ 0185 1771965

www.ristoranterapala.it

