



Rapalá

Il Nostro
MOENÙ

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

PERCHÈ *Rapalā*?

Il nome del ristorante è legato al mondo marino.

Nasce dal termine “**Rapala**”, la classica esca a forma di pesciolino, un’idea maturata nel 1936 dal pescatore finlandese Lauri Rapala che desiderava un’esca simile in tutto e per tutto ad un vero pesciolino.

Fu così che un giorno ebbe la brillante idea di provare a creare un qualcosa che simulasse un pesce ferito.

Aiutato da un pescatore della zona e da un suo amico, Lauri creò il suo primo artificiale, fatto in sughero e ricoperto con i negativi delle foto sciolti, sostituiti della lacca, troppo costosa per le sue finanze.

Pieno d’entusiasmo per la sua creatura andò sulla sua barca, legò il primo Original Floater della storia ad una corda e iniziò a remare, il minnow venne attaccato da un luccio e successivamente da un persico.

Il nome Rapala

continua tutt’oggi ad essere popolare
fra i pescatori di tutto il mondo.

I Nostri
ANTIPASTI
STARTERS

**Tentacolo di polpo* cotto 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 1-4-12)

**Gamberoni rosa alla catalana serviti con sedano, cipolla di Tropea,
cetrioli e pomodoro camone**

Catalan-style prawns served with celery, Tropea onion,
cucumbers and camone tomato

€ 17.00

(All 2-4-9)

**Baccalà mantecato (Brandacujun) servito con cipolla rossa
marinata e scorzette di limone candite**

Creamed cod (brandacujun) served with marinated red onion
and candied lemon peels

€ 16.00

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

**Il misto di marinati# servito su croccante focaccia ligure,
pomodori datterini, basilico e cipolla tropea**

The mix of marinades served on a crunchy Ligurian flatbread,
cherry tomatoes, basil and Tropea onion

€ 18.00

(All 1-2-4-12)

Cozze 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)

Abbattuto per conservazione o per essere consumato crudo

* Potrebbe essere congelato

I Nostri
PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

**Tagliatelle al pesto ligure fatto in casa
con patate e fagiolini come da tradizione**

Homemade Ligurian pesto tagliatelle with
potatoes and green beans

€ 14.00

(All 1-3-7-8)

**Taglierini Sciuè-Sciuè con cozze, arselle, cicala,
scampo, gamberi e calamari*#**

Taglierini with seafood

€ 18.00

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

Ravioloni ripieni di Ricciola con sauté di gamberi rosa

Ravioli stuffed with Amberjack with sautéed prawn

€ 18.00

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

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

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

€ 14.00

(All 1-2-3-4)

**La Pasta Calamarata con rana pescatrice,
datterino rosso e giallo e bottarga di muggine**

Pasta calamarata with monkfish, red and yellow datterino
tomatoes and mullet bottarga

€ 18.00

(All 1-2-3-4-5-9-12)

“La Caprese in Ravioli”

Ravioli ripieni di bufala con riduzione di basilico e pomodoro

Ravioli stuffed with buffalo mozzarella with basil and tomato reduction

€ 15.00

(All 1-3-7-8)

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

In case of allergies, before the order inform the staff

I Nostri
SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

Calamaretti* teneri alla plancia con crudité 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 4-7-12)

**Guazzetto di pesce lampuga servito come da tradizione ligure
con patate, pinoli, capperi, olive e pomodorini**

Dolphinfish soup served as per Ligurian tradition
with potatoes, pine nuts, capers, olives and cherry tomatoes

€ 19.00

(All 2-4-8-9-12)

**Trancio di ombrina in cottura sottovuoto, vellutata di verdure
di stagione e radicchio tardivo stufato**

Slice of croaker cooked sous vide, vegetable puree
seasonal and radicchio

€ 22.00

(All 4-12)

**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)

Carta dei Vini

CHAMPAGNE

Champagne Brut 1 er	€ 60.00
<i>Cru Monmarthe</i>	
Champagne Brut	€ 70.00
<i>Cru Monmarthe</i>	
Champagne Brut	€ 70.00
<i>Deutz</i>	

MAGNUM

Prosecco Superiore Extra Dry Docg	€ 60.00
<i>Marsuret</i>	
Franciacorta Saten Docg	€ 80.00
<i>Conte di Provaglio</i>	
Alta Langa - Chardonnay Brut	€ 70.00
<i>Deutz</i>	

FRANCIACORTA

Franciacorta Saten Docg - <i>Conte di Provaglio</i>	€ 40.00
Franciacorta Docg - <i>C.P. Cà del Bosco</i>	€ 60.00
Franciacorta Docg - <i>Gran Cuvèe Alma Brut - Bellavista</i>	€ 60.00
Franciacorta Docg - <i>Cuvèe - Lo Sparviere</i>	€ 40.00
Franciacorta Brut Rosè Docg - <i>Elisabetta Abrami</i>	€ 40.00

BOLLICINE

Alta Langa Pass Dosè - <i>Cantine Contratto</i>	€ 60.00
Alta Langa - Metodo Classico Brut - <i>Borgo Maragliano</i>	€ 33.00
Alta Langa Rosato - <i>M. C. Brut Galliano</i>	€ 33.00
Prosecco Superiore Extra dry Docg - <i>Marsuret</i>	€ 30.00
Prosecco Superiore Dosaggio zero Docg - <i>Zanotto</i>	€ 32.00
Prosecco Millesimato Brut Rosè - <i>Bellussi</i>	€ 29.00
Prosecco Extra dry Doc - <i>Col Sandago</i>	€ 29.00
Prosecco Bombino Brut IGP - <i>Liburni</i>	€ 26.00
Prosecco Extra Dry Docg Valdobbiadene - <i>Treville</i>	€ 28.00

Carta dei Vini

VINI ROSSI

Brunello di Montalcino RISERVA Docg 2016	€ 190.00
<i>Col D'orcia – Toscana</i>	
Brunello di Montalcino Docg 2019	€ 75.00
<i>Col D'orcia – Toscana</i>	
Bolgheri Doc il Seggio 2020	€ 39.00
<i>Poggio al Tesoro – Toscana</i>	
Chianti Classico “ Broglio “ Doc 2022	€ 35.00
<i>Cantina Ricasoli – Toscana</i>	
Valpolicella Ripasso Doc 2021	€ 30.00
<i>Azienda Bertani – Veneto</i>	
Rosso di Montalcino Doc 2022	€ 30.00
<i>Col D'Orcia – Toscana</i>	
Vermentino Nero	€ 33.00
<i>Cantine Bosoni – Liguria</i>	
Granaccia Doc	€ 30.00
<i>Cantine Innocenzo Turco – Liguria</i>	
Barbera D'Alba Superiore Doc	€ 30.00
<i>Poderi la Collina – Piemonte</i>	
Primitivo Manduria Dop	€ 28.00
<i>Vitti San Marzano – Puglia</i>	
Rossese Dolceacqua Eprie Doc	€ 30.00
<i>Cantine Anfosso – Liguria</i>	
Rossese Doc	€ 26.00
<i>Terrae – Liguria</i>	
Dogliani Doc	€ 25.00
<i>Poderi la Colline – Piemonte</i>	
Barbera d'Alba Doc	€ 26.00
<i>Poderi la Collina – Piemonte</i>	
Nebbiolo d'Alba Doc	€ 26.00
<i>Poderi la Collina – Piemonte</i>	
Alta Primitivo Igp	€ 24.00
<i>Cantine Teanum – Puglia</i>	
Nerello Mascalese Igp	€ 26.00
<i>Tenuta Orestyadi – Sicilia</i>	
Forlino Igt	€ 26.00
<i>Cantine Federici – Liguria</i>	
Cabernet Doc	€ 26.00
<i>Tenuta del Morer – Friuli Venezia Giulia</i>	

Carta dei Vini
VINI BIANCHI

Vermentino - Etichetta Nera <i>Cantine Bosoni - Liguria</i>	€33.00
Gewurtraminer <i>Alois Laggerer Subtirol - Alto Adige</i>	€32.00
Pigato della Riviera Ligura di Ponente Doc <i>Turco - Liguria</i>	€30.00
Vermentino Colli di Luni Doc Oro D'Isce <i>Federici - Liguria</i>	€30.00
Ribolla Gialla Collio <i>Marco Felluga - Friuli Venezia Giulia</i>	€30.00
Albarola <i>I Cerri - Liguria</i>	€29.00
Bianchetta Genovese U Pastine Doc <i>Bisson</i>	€28.00
Verdicchio Jesi Superiore <i>Massaccio San Sisto - Marche</i>	€28.00
Pigato della Riviera Ligura di Ponente Doc <i>Terrae - Liguria</i>	€26.00
Langhe Sauvignon Doc <i>Poderi la Collina - Piemonte</i>	€26.00
Vermentino Muri Grandi <i>Federici - Liguria</i>	€25.00
Chardonnay Igp Otre <i>Cantine Teanum - Puglia</i>	€24.00
Alta Falanghina Igp <i>Cantine Teanum - Puglia</i>	€24.00
Traminer Aromatico Doc <i>Forchir - Friuli</i>	€24.00
Ribolla Gialla Collio <i>Tenuta del Morer - Friuli Venezia Giulia</i>	€24.00
Pinot grigio Doc <i>Tenuta del Morer - Friuli Venezia Giulia</i>	€24.00
Grecanico Inzolia Igp <i>Terreforti - Sicilia</i>	€22.00

Carta dei Vini
VINI ROSATI

In Rosa delle Colline Savonesi Igt <i>Cantine Innocenzo Turco - Liguria</i>	€30.00
Rosato Baccarosa <i>I Cerri - Liguria</i>	€29.00
Rosato Langhe <i>Poderi la Collina - Piemonte</i>	€26.00
Rosato <i>Azienda Agricola Colli Liburni - Puglia</i>	€24.00

BOTTIGLIE DA 375 ML

BOLLICINE

Champagne - Esterlin - Francia	€28.00
Franciacorta - Berlucchi - Lombardia	€23.00
Prosecco Superiore Docg - Ruggeri - Veneto	€16.00
Prosecco Rosè Doc - Bellussi - Veneto	€16.00
Lambrusco - Marcello - Emilia Romagna	€16.00

ROSSI

Brunello di Montalcino Docg 2019 - Toscana	€37.00
Chianti - Leonardo Vitruviano - Toscana	€16.00
Rosso di Montalcino - Col D'orcia - Toscana	€16.00
Rossese Riviera di Ponente - Terrae - Liguria	€16.00
Dolcetto d'Alba Doc - Talliano Michele - Piemonte	€16.00
Barbera d'Alba Doc - Talliano Michele - Piemonte	€16.00
Langhe Nebbiolo Doc - Talliano Michele - Piemonte	€16.00
Barbaresco Docg Cru - Talliano Michele - Piemonte	€23.00

BIANCHI

Vermentino Riviera di Ponente Dop <i>Terrae - Liguria</i>	€16.00
Pigato Riviera di Ponente Dop - Terrae - Liguria	€16.00
Arneis - Az. Agricola Michele - Piemonte	€16.00
Favorita - Az. Agricola Michele - Piemonte	€16.00

“CHI NON BEVE VINO HA QUALCOSA
DA NASCONDERE”

Charles Baudelaire



Piazza del Pozzo 27 - Rapallo (GE)

+39 0185 1771965

+39 388 6385005

Condividi la tua esperienza



www.ristoranterapala.it