piano mare

LOUNGE BAR

Proudly shaking things up with Bombay Sapphire
our go-to partner for gin-spired creations!

BOMBAY SAPPHIRE

IL GUSTO DELLA LIGURIA

Questo menu è un viaggio sensoriale tra i sapori autentici della Liguria, dove la tradizione incontra l'arte della miscelazione e della cucina.

La struttura è classica, l'esecuzione all'avanguardia: tecniche innovative esaltano l'anima di ogni ingrediente, regalando un'esperienza inaspettata. Dai cocktail ai piatti, ogni proposta nasce nel rispetto del territorio, valorizzando i prodotti locali dei nostri contadini e dei pescatori della zona.

Perché se la logica fa pensare, il cuore fa agire.
Benvenuti in un nuovo modo di vivere — e gustare — la Liguria.

THE TASTE OF LIGURIA

This menu is a sensory journey through the authentic flavors of Liguria, where tradition meets the art of mixology and cuisine.

The structure is classic, the execution avant-garde: innovative techniques enhance the soul of every ingredient, delivering an unexpected experience. From cocktails to dishes, everything is crafted with respect for the land, highlighting local products from our farmers and fishermen.

Because while logic makes you think, it's the heart that drives you to act.
Welcome to a new way of tasting — and living — Liguria.

Bar Bites

Tutti i piatti sono disponibili anche in versione senza glutine e/o vegetariana, su richiesta.
All dishes can be prepared gluten-free or vegetarian, upon request.

Avocado toast 1-4-3

Salmone affumicato, uovo, avocado, pane bruscato
Smoked salmon, egg, avocado, toasted bread
€18

Club sandwich 1-4

Pane in cassetta , pomodorini , iceberg , tacchino , uovo , maionese , bacon
Sandwich bread, cherry tomatoes, iceberg lettuce, turkey, egg, mayonnaise, bacon
€20

Hamburger 18.97 1-7-10-6-9

Buns , hamburger di fassona piemontese , cetrioli sottaceto , insalata , pomodori , bacon , toma , salsa barbecue
Buns, Fassona Piemontese beef burger, pickled cucumbers, lettuce, tomatoes, bacon, Toma cheese, barbecue sauce
€24

Il nostro pastrami di tonno 4-1-7

Tonno , spezie , insalata , cetrioli , yogurt , erba cipollina , limone
Tuna, spices, lettuce, cucumbers, yogurt, chives, lemon
€24

Caviale Adamas 7-1-4

Pane brioches , uovo , cipolla rossa , prezzemolo , burro d'alpeggio
Brioche bread, egg, red onion, parsley, alpine butter
€30

Orto Gentile crudo alle tre salse 9-8-10

Sedano , carote , indivia belga , datterino , ravanelli , cetrioli , peperoni - salsa pesto , citronette , salsa pomodori secchi
Celery, carrots, Belgian endive, date tomatoes, radishes, cucumbers, bell peppers – pesto sauce, citronette, sun-dried tomato sauce
€20

FROM THE KITCHEN

Disponibili tutti i giorni dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:30 alle 22:00
Available every day from 11 AM to 3 PM and from 6 PM to 10 PM

Margherita 1-7

Pomodoro Paglione, fior di latte, basilico
Paglione's tomato sauce, fior di latte, basil
€16

Riviera Summer 1-7

Zucchine trombette, mozzarella di bufala, rucola
Zucchini trombetta,
€22

Fior Di Liguria 1-4-7

Pomodoro giallo Paglione, fiore di zucca, alici marinate, mozzarella di Bufala, basilico
Yellow Paglione tomato, zucchini flower, marinated anchovies, buffalo mozzarella, basil
€22

Trofie del Golfo 1-8

Trofie del Golfo con pesto, fagiolini e patate
Trofie del Golfo with Pesto, Green Beans, and Potatoes
€24

Linguine alle vongole Veraci 1-14

€28

Fritto Imperiale 1-2-3-10-14

con maionese speziata
with spiced mayo
€30

PÀNERA

La pànera è un semifreddo al caffè, tipico della città di Genova. Ideata nella metà del XIX secolo, la denominazione pànera è la contrazione in lingua genovese di panna nera, in riferimento al mutamento di colore del principale ingrediente, la panna, dovuto all'aggiunta della polvere di caffè.

Pànera is a coffee semifreddo typical of the city of Genoa. Created in the mid-19th century, the name "pànera" is a contraction in the Genoese dialect of panna nera (black cream), referring to the color change of its main ingredient, cream, due to the addition of coffee powder.

Angel Envy	*Angel Envy*
Martel Vsop	*Martel VSOP*
Latte di mandorla al caffè bianco	*White coffee almond milk*
Adriatico	*Adriatico*
Limone	*Lemon*
Agave	*Agave*
Cubi al caffe	*Coffee cubes*

€25

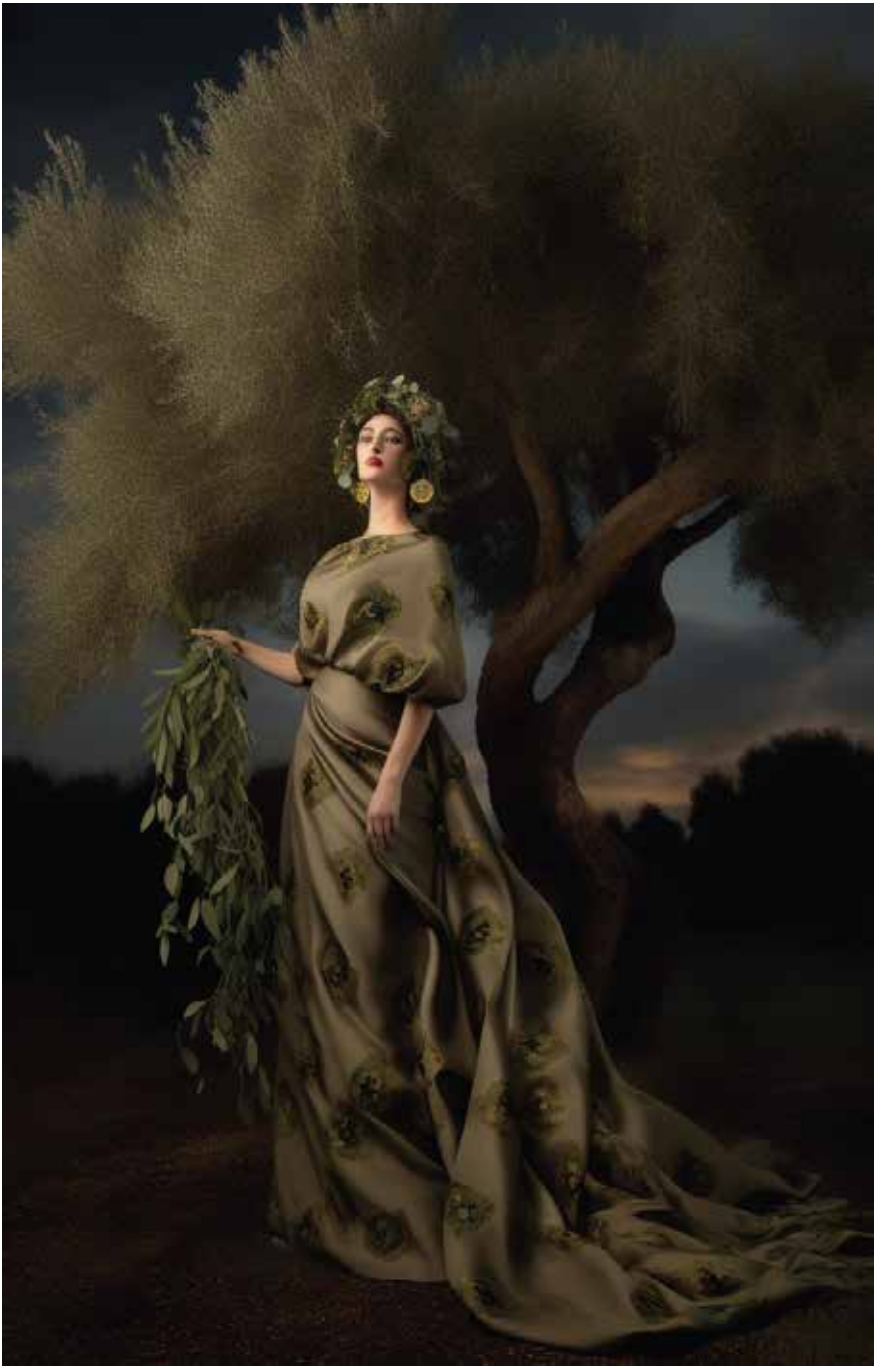
DRYMARTINI & FRIENDS

L'olio extra vergine di oliva, oro liquido che nasce direttamente dalla nostra Terra. Un prodotto di eccellenza che scopre la sua versatilità in tutte le applicazioni. Noi al Grand Hotel gli abbiamo voluto rendere omaggio con una Nostra versione del più classico dei classici, il Dry Martini.

Extra virgin olive oil, the liquid gold born directly from our land. A product of excellence that reveals its versatility in every application. At the Grand Hotel, we wanted to pay tribute to it with our own version of the most classic of classics: the Dry Martini.

Oxley lavato all'olio extra vergine di Galateo&Friend's	*Oxley washed with Galateo&Friend's EVO*
Nolly Prat Vermouth extra dry	*Noilly Prat*
Thay chilly bitter	*Thai chili bitter*
Soluzione salina	*Salt solution*
Origano	*Oregano*
Fiore di floregano	*Foregano's flower*

€25



LA STROSCIA

La stroscia di Pietrabruna è una torta dolce tipica della Liguria di Ponente, che viene preparata con pochissimi ingredienti per esaltare il sapore dell'olio extra vergine di oliva che è il vero protagonista di questa ricetta.
Farina, olio evo, zucchero, marsala e scorza di limone

The Stroscia di Pietrabruna is a traditional sweet cake from western Liguria, made with just a few ingredients to highlight the flavor of extra virgin olive oil, which is the true star of this recipe.

Aberfeldy 12
Martini Riserva Speciale Ambrato
Marsala
Gelato olio extra vergine
Soluzione salina
Zucchero al burro
Polvere di limone bruciato

Aberfeldy 12
Martini Riserva Speciale Ambrato
Marsala
Extra virgin olive oil ice cream
Salt solution
Butter sugar
Burnt lemon powder.

€25

BRUSCHETTA

Originaria delle Americhe, chiamata anche Oxheart negli Stati Uniti, questa piantina produce dei frutti piuttosto grossi, carnosi e privi di semi: un solo pomodoro può variare dai 200 ai 500 grammi. La più diffusa in italia è la selezione ligure, di Albenga.

Originally from the Americas and also known as Oxheart in the United States, this plant produces rather large, fleshy, and seedless fruits. A single tomato can range from 200 to 500 grams. The most common variety in Italy is the Ligurian selection from Albenga.

Grey Goose con colatura di alici Armatore

Succo di pomodoro

Fior di cappero Olive taggiasche Sale& pepe

Tabasco worchestershire souce

The Japanese Umami bitter

Grey Goose with Armatore anchovy sauce

Tomato juice

Caper flower Taggiasca olives Salt& pepper

Tabasco Worcestershire sauce

The Japanese Umami bitter

€25

Negroni di Colombo

Cristoforo Colombo è senza dubbio un'eccellenza ligure. Fu un navigatore ed esploratore della Repubblica di Genova, nonché uno degli esploratori più famosi di sempre, protagonista delle grandi scoperte geografiche a cavallo tra il XV e il XVI secolo. È celebre soprattutto per la scoperta dell'America nel 1492, quando partì da Huelva e arrivò nell'attuale San Salvador.
Abbiamo deciso di rendergli omaggio creando un drink che utilizza i prodotti su cui, ancora oggi, San Salvador basa gran parte della sua economia: canna da zucchero, caffè, tabacco e cotone. Tutti questi ingredienti, in un modo o nell'altro, sono presenti nella ricetta.

Cristoforo Colombo is a Ligurian excellence. He was a navigator and explorer from the Republic of Genova and one of the most famous explorers of all time, a key figure in the great geographical discoveries between the 15th and 16th centuries. He is best known for discovering America in 1492 when he set sail from Huelva and arrived in what is now San Salvador.
We decided to pay tribute to him by creating a cocktail that features products on which San Salvador still bases much of its economy today.

Santa Teresa 1796
Bitter Fusetti al cacao
Martini riserva speciale Rubino
Coffee Bitter
Humo
Liquore di legno Mitzunara

Santa Teresa 1796
Bitter Fusetti cocoa beans
Martini Riserva Speciale Rubino
Coffee bitter
Humo
Mitzunara wood liqueur

€25

KISS-ME

Nascono intorno al 1910, circa un quindici anni dopo i progenitori assoluti del genere, i Baci di Dama. Creato probabilmente da Rinaldo Balzola, pasticciere della Real Casa Savoia, è conosciuto dai tempi di D'Annunzio.

They originated around 1910, about fifteen years after the absolute forerunners of the genre, the Baci di Dama. Probably created by Rinaldo Balzola, pastry chef of the Royal House of Savoy, they have been known since the time of D'Annunzio.

Bacardi 8 e Cachaça Leblon infusi al bacio di Alassio

Confettura di albicocca

Mandarin Napoleon al cardamomo

Yuzu bitter

Cristalli di sale

Bacardi ocho&Cachaca Leblon infused with Bacio di Alassio

Apricot jam

Mandarin Napoleon with cardamom

Yuzu bitter

Maldon salt

€25

SBAGLIATO ALLA LIGURE

La varietà del carciofo ha origine nel bacino del Mediterraneo e successivamente si è diffusa a livello globale. Di questa coltura esistono testimonianze rilevanti, come quelle fornite dal conte Gilbert Chabrol de Volvic, inviato dal governo francese, il quale trasmetteva a Napoleone Bonaparte rapporti sulle coltivazioni della zona savonese, menzionando il carciofo tra le principali produzioni.

The artichoke variety originates from the Mediterranean basin and later spread globally. There are significant historical references to this crop, such as those provided by Count Gilbert Chabrol de Volvic, an envoy of the French government, who sent reports to Napoleon Bonaparte detailing the agricultural production in the Savona area, mentioning the artichoke as one of the main crops.

Bitter Martini riserva Speciale
Martini Riserva Speciale Ambrato
Soda di Sciacchetrà aromatizzata a salvia ananas e timo limone
Tintura di carciofo di Albenga
Bolle

Bitter Martini Special Reserve
Martini Riserva Speciale Ambrato
Sciacchetrà soda infused with pineapple sage and lemon thyme
Albenga artichoke tincture
Bubbles

€25

PONENTE GIMLET

Si racconta che il chinotto sia arrivato in Italia nel XVII secolo, quando coraggiosi navigatori toscani portarono con sé un misterioso agrume dalle coste della Cina. Da allora, questa piccola e profumatissima arancia amara ha trovato casa lungo le riviere italiane, specialmente in Liguria, dove il sole e la brezza marina hanno trasformato il frutto in un'icona del gusto.
Ma è nel Novecento che il suo destino si lega indissolubilmente alla cultura del bere italiano: diventa la base di una bibita dal gusto inconfondibile, amata da chi cercava un'alternativa raffinata e dal carattere deciso.

It is said that chinotto arrived in Italy in the 17th century when brave Tuscan sailors brought a mysterious citrus fruit from the coasts of China. Since then, this small and intensely fragrant bitter orange has found a home along the Italian rivieras, especially in Liguria, where the sun and sea breeze have transformed it into a true icon of flavor.
But it was in the 20th century that its destiny became inseparably linked to Italian drinking culture: it became the base of a uniquely flavored beverage, loved by those seeking a refined alternative with a bold character.

Patron Reposado
Herencia de Sanchez mezcal
Cordial di mela-chinotto e sale
Succo arrosto di agrumi liguri

Patron Reposado
Mezcal Herencia de Sanchez
Chinotto apple and salt cordial
Roasted Ligurian citrus juice

€25

BUBBLES

Martini Spritz

Bitter Martini - La Montina Franciacorta - Soda
Martini Bitter - La Montina Franciacorta - Soda water
€20

Spritz-The classics

Select aperitivo - La Montina Franciacorta - Soda water
Apetiritvo Select, La montina Franciacorta , Soda water
€20

Summer Spritz

Martini Bianco - Martini Fiero - Sciroppo di rosa -
La Montina Franciacorta - Soda al polmelmo rosa - Basilico
Martini Bianco and Fiero - Rose syrup - La Montina Franciacorta -
Pink grapefruit soda - basil
€20

Aurum Laurus

St.Germain - La Montina Franciacorta -
Amaro all'alloro - Chinotto
St.Germain - Select - Laurel bitter - Chinotto citrus -
La Montina Franciacorta
€20

Twist & Classics

Young Inside

Bitter Martini - foglie di menta - zeist di pompelmo rosa

Bitter Martini - Mint Leaf - Pink grapefruit zeist

€20

Adonis

Sherry manzanilla, sherry fino, Martini riserva speciale rubino, bitter orange e mandarin

Sherry Manzanilla,Sherry fino, Martini riserva speciale Ambrato, bitter orange & mandarin

€22

Boulevardier in Riviera

Angel Anvy - Martini Riserva Speciale Rubino - Bitter Martini - Banana - Acqua di cocco

Angel Anvy, Martini Riserva Speciale Rubino, Bitter Martini - Banana- Coconut water

€25

Ligurian Martini

Oxley gin - Nolly Prat extra dry - Shrub di mela e aceto di mela - Bitter di mandarino e arancia

Oxley gin - Nolly Prat extra dry - Apple and apple vinegar shrub - Mandarin and Orange bitter

€23

Twist & Classics

Daiquiri

Bacardi Heritage- Clarin Communal - Lime - rich sugar
Bacardi Heritage - Clarin Communal - Fresh lime - rich sugar
€22

Patron Paloma

Patron Reposado - Lime - Pomplemo rosa - Agave - Soda
Patron reposado - Lime - Pink grapefruit - Agave - Soda water
€25

Old Fashioned

Angel Envy bourbon - Bitter al cioccolato - Humo - Liquore di legno mitzunara - Rich syroup Demerara
Angel Anvy Bourbon - Chocolate bitter - Humo - Mitzunara wood Liquor - Rich Syrup Demerara
€25

Penicillin

Abefeldy 12 - Miele e zenzero - Limone
Aberfeldy 12 - Ginger Honey - Lemon
€22

MOCKTAILS

Free Paloma

Martini Floreale - Pompelmo rosa - Lime- Soda - Agave
Martini Floreale - Pink grapefruit juice - Lime - Agave - Soda
€20

Americanino

Vermouth zero - Bitter zero - Chinotto
Vermouth zero - Bitter zero - Chinotto soda
€20

Moskow Bird

Martini Vibrante - Lime - Ginger beer
Martini Vibrante - Lime - Ginger beer
€20

VINI AL CALICE
Wine by the glass

Spumanti & Champagne

La Montina Franciacorta	€15
Champagne Gonet Sulvova	€25
Champagne Larmandier Rose	€25

Vini Bianchi

Vini bianchi al calice	€15

Vini Rosati

Vino rosato al calice	€15

Vini Rossi

Vini rossi al calice	€15

WHISKY

Scotch

Aberfeldy 12 - *Highland*	€20
Craigellachie 13 - *Speyside*	€25
The Dalmore Cigar Malt - *Highland*	€35
W&M Cask Strength 2008-2023 Caol Ila	€35
15yo Oloroso Finish - *Islay*	
Berry Bros Caol Ila 2010 - *Islay*	€35
Tomatin 18 Yo Oloroso Sherry Cask - *Highland*	€35
BB&R Blended Malt 1999 Mwf Selection - *Highland*	€45
Kilchoman machir bay - *Islay*	€25
Kilchoman Px Sherry 2023, *Islay*	€35
Kilkerran 16 2023 Batch #5 - *Campbeltown*	€25
Macallan 12 Double cask - *Speyside*	€35
Springbank 18 - *Campbeltown*	€40
Thompson Bros - Glenrothes 1997 -24 Yo *Speyside*	€60
Longrow 18 Yo 2024 Edition - *Campbeltown*	€40

WHISKEY

Bourbon - Rye - Irish

Angels Envy - *USA*	€25
Redemption Bourbon - *USA*	€20
Berry Bros Single Malt Irish Whiskey - *Ireland*	€20
Yellow Rose Rye - *USA*	€20

VODKA

Grey Goose Original - *France*	€20
Grey Goose Altius - *France*	€50
Ketel One - *Holland*	€20
Beluga - *Russian*	€20
Belvedere - *Poland*	€20

GIN

All around the world

Bombay Sapphire - *UK*	€16
Oxley - *UK*	€20
Bombay Sunset - *UK*	€20
Bombay Premier Cru - *UK*	€20
209 - *USA*	€25
Brooklyn - *USA*	€20
Cittadelle Reserva- *France*	€25
Portofino - *Liguria (local gin)*	€25
Ginmare - *Spain*	€20
Hendricks - *Scottland*	€20
Cotswolds Old Tom - *UK*	€20
Kinoby - *Japan*	€25
London N 3 - *UK*	€20
Monkey 47 - *Germany*	€25
Tanqueray 10 - *UK*	€20
Unalome - *Liguria (local gin)*	€20

TEQUILA

Patrón Silver	€25
Patrón Reposado	€25
Patrón Añejo	€25
Patrón Burdeos	€120
Patrón El Cielo	€45

MEZCAL

Herencia De Sanchez Espadín	€20
Nuestra Soledad Matatlan	€20

RUM

Bacardi Heritage	€20
Bacardi Añejo Cuatro	€20
Bacardi Reversa Ocho	€20
Pyrat	€25
Santa Teresa 1796	€25
Clarin Casimir	€20
Clarin Communal	€20
Ron Abuelo 15 oloroso finish cask	€30
Zacapa 23	€25

CACHAÇA

Leblon	€20

COGNAC

Francois Voyer VSOP Grand Champagne	€30
Hennessy VS	€20
Paul Giraud Napoleon Grand Champagne	€30
Tesseron Ovation Decanter XO Lot.n90	

ARMAGNAC

Castarade Napoleon	€35
Lecompte 5 y.o.	€25

GRAPPA

Affina Rovere	€35
Espressione Futura	€25
Giare Amarone	€20
18 Lune	€15

VERMOUTH

Martini Rosso	€10
Martini Bianco	€10
Martini Fiero	€10
Martini Riserva Rubino	€15
Martini Riserva Ambrato	€15
Noilly Prat	€15
Antica Formula	€15
Barolo Chinato Cocchi	€15
Cocchi Dopoteatro	€15

SHERRY

Gonzales Byass PX	€15
Gonzales Byass Amontillado	€15
Tio Pepe Sherry Fino	€15

PORTO

Porto Kopke Colehita	€20
Porto Kopke Tawny 20Y	€25

AMARI ITALIANI

Italian Amaro

Jefferson	€15
Amaro Formidabile	€15
Camatti	€15
Grande Genova	€15
Camatti Centenario	€15
Amaro del Ciclista Casoni	€15
Amaro Santoni	€15
Cardamaro	€15
Frack	€15
Amaro Caruggi il Curto	€15
Amarot	€15
Fernet Bordiga	€15
Limoncello Pallini	€15

BIRRA

Beer

Birra del Borgo Lisa, Italian lager (33cl)	€10
Birra del Borgo ReAle, Indian Pale Ale (33cl)	€12
Birra del Borgo Duchessa, Saison beer (33cl)	€12

SOFT DRINK

Cedrata Tassoni	€9
Coca Cola	€8
Coca Zero	€8
Indian Tonic Water Fever Tree	€9
Ginger Ale Fever Tree	€9
Ginger Beer Fever Tree	€9
Crodino	€10
Spremuta d'arancia /Fresh Orange Juice	€15
Estathé Limone - Pesca / Lemon – Peach	€8
Gassosa Galvanina	€9
Contrattino aperitivo, 5,4% low abv	€9

LOCAL SOFT DRINK

Chinotto - Niasca, Portofino	€9
Mandarinata - Niasca, Portofino	€9
Festivo - Niasca, Portofino	€9

CAFFETTERIA

Espresso	€5
Espresso Decaffeinato *Espresso Decaffeinated*	€5
Espresso Doppio *Double Espresso*	€8
Caffè shakerato *Shaken coffee*	€10
Caffè shakerato alcolico *Alcoholic Shaken coffee*	€15
Cappuccino	€6
Cappuccino VEG con latte di soia - mandorla *Cappuccino VEG with soy milk - almond milk*	€8
Americano *American Coffee*	€5
Americano Decaffeinato *Americano Decaffeinated*	€5
Latte Macchiato *Latte*	€7
Marocchino	€6
Caffè d'orzo *Barley coffee*	€5
Cioccolata Calda *Hot chocolate*	€10
Te - Tisane *Hot Tea - Infusion*	€8

Il nostro caffè Lavazza 1895 segue un programma di ecosostenibilità mondiale dal 2014
Our Lavazza 1895 coffee has been following a global sustainability program since 2014.

GELATO
Ice Cream

I Nostri gusti sono:
Gianduja, Stracciatella, Variegato al Bacio, Pistacchio, Crema
Fragola, Limone, Lampone

TAKE AWAY

Coppetta Piccola *Small Cup*	€4
Coppetta Grande *Large Cup*	€6
Cono Piccolo *Small Cone*	€4
Cono Grande *Large Cone*	€6

SERVIZIO AL TAVOLO
Table Service

A partire da *Starting From*	€9

Lista Allergeni | Allergens List

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybrid strains) and derived products

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and crustacean-based products

3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg-based products

4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish-based products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut-based products

6. Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and soy-based products

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)

8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati)
Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, and derived products)

9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based products

10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame-based products

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
Sulfur dioxide and sulfites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l

13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and lupin-based products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Mollusks and mollusk-based products