... Brace e Cucina ...

La Beccaccia

ANTICO RISTORANTE



Il Nostro Menù





English menù

Scan the QR Code

CHAMPAGNE BAR

	Calice	Bottiglia
Frerejean Frères Blanc de Blancs Grande Reserve	25	130
Champagne de Villepin "La Chalterie" Blanc de Blancs	20	110
Champagne de Villepin Millesime 2019 Rosé	17	80
Frerejean Frères Blanc de Blancs Premier Cru	15	70



TAPAS DA CONDIVIDERE

Jamón Iberico e pan tomate
15 (25)

Raviolini Genovesi fritti
10 (15)

SIGNATURE

(Chef's selections)

Origini 63

Uovo pochè in cottura lenta a 63 gradi, cremoso di patate viola al porro ed estratto di gallina, spinacino saltato al burro nocciola, tartufo nero e aceto balsamico stravecchio
22

La Beccaccia

Fettuccine di pasta fresca all'uovo al burro d'alpeggio mantecate al momento nella forma di Parmigiano Reggiano 24 mesi e con, a parte, pentolino di Toccü alla Genovese
22 p.p.
(Minimo per due persone)



Maschetta Fondente

Guancia di manzo confit, il suo fondo e purè di patate alla "Robuchon" affumicate sulla nostra brace
27

Filetto Woronoff (c.a. 250g)

Il Re della carta. Filetto di Fassona Piemontese alla brace e successivamente rosolato al burro chiarificato, nappato con la sua salsa tradizionale al Cognac, senape e Worcestershire. Con contorno di patate arrosto
45

CARTA DEI VINI
WINE MENU

scansiona il codice
scan the code

Secondo stagione

Funghi Porcini e Tartufo Bianco o Nero



Gluten Free · Tradizionale · Vegetariano · Specialità

Per iniziare...



Sfumature d'Oriente

Controfiletto di Fassona Piemontese marinato in salsa Ponzu e Mirin, servito in crosta croccante di sesamo nero e alga Wakame.

25

Millefoglie di fegatini alla "Jerez"

Un nostro classico che si fa croccante. Wafer salato ripieno di fegatini di vitello, cipolla caramellata allo Sherry, insalatina di sedano, pera confit.

20

Il tagliere rustico

Pancetta artigianale in tre cotture del prosciuttificio Capitelli "La Giovanna", focaccette genovesi ripiene di stracchino e la nostra insalata russa tradizionale.

20

Profumo della Val d'Aveto

Sformatino morbido ai funghi porcini nostrani, colata di formaggio San Stè di montagna fuso, profumo di terra e pascolo.

20

La Pasta

Barbagiuai moderno

Plin di Pasta fresca "pizzicato" a mano farcito di zucca e ricotta, salsa alle nocciole "misto Chiavari" e persa.

22

L'anatra in giardino

Pappardelle di pasta fresca al ragù bianco d'anatra al coltello, croccante di fave di cacao e cedro della nostra costa grattugiato al momento.

20

Pane, Coperto e Servizio

4



Secondi

Il Maialino

Capocollo di maialino alle spezie dolci cotto a bassa temperatura 24 ore, patate arrosto e verdurine di stagione in agrodolce.

25

Tartare & Raclette

Carne cruda di Fassona Piemontese con i suoi condimenti, gelé di tuorlo d'uovo e fonduta di raclette servita al tavolo.

23

Dalla brace a legna

F.lli Rebecchi

La nostra prima scelta, da sempre

Fiorentina o costata (s.d) di Fassona Piemontese

6,50 *l'etto*

(Disponibile solo al sangue)

Tomahawk di Scottona Bavarese

7 *l'etto*

Costata Iberica

7,50 *l'etto*

Picanha "Swami" Danimarca-giovenca, scottona

(circa 250g)

35

Contorni

Verdure alla Brace	12
Patate arrosto	8
Insalata mista	8
Contorno di stagione (s.d.)	10

I nostri piatti possono contenere o essere preparati in ambienti dove sono presenti allergeni.
Per qualsiasi informazione, chiedere al personale.

Vegetariano · Gluten Free · Tradizionale · Specialità

... Brace e Cucina ...

La Beccaccia
ANTICO RISTORANTE

In un angolo tranquillo di Rapallo, tra il profumo della legna arsa
e il calore del braciere a vista,
nel 1970 nasce la Beccaccia.

Da noi la tradizione incontra la creatività e la nostra brace
non è solo cottura, è un rito.

Molte delle nostre ricette parlano Ligure ma con un'anima curiosa,
le altre sono il frutto dell'attenta ricerca nelle cucine contemporanee
di tutto il Mondo
di Alessandro & Lisa che insieme allo Chef Alex Lefteris
firmano il menù del Ristorante

con quattro concetti fondamentali:

Passione, Tradizione, Innovazione e un'assidua ricerca della qualità delle materie prime.

Benvenuti alla Beccaccia, benvenuti a Casa.

... Brace e Cucina ...

La Beccaccia

ANTICO RISTORANTE



Carta Dei Desserts





English menù

Scan the QR Code



Passiti & vini da Dessert

	Al calice
Don Pedro Ximénez "Px" 2021 (Naturale da uve raccolte a mano) (vol.17%)	18
Pedro Ximénez 8 anni Gracia Hermanos (vol.15%)	15
Sciacchetrà 5 terre doc 2022 soc.agr. Riomaggiore (vol.14%)	15
China Dott. Clementi corteccia di china, arance amare, erbe naturali (vol.33%)	12
Ratafià "Praesidium" infuso di Montepulciano d'Abruzzo e amarene (vol.26,5%)	12
Muffo 2022 passito grechetto Sergio Mottura bio (vol.14%)	12
"Ben Ryé" passito di Pantelleria 2023 (vol.14,5%)	12
Zibibbo vendemmia tardiva "Abbadessa" bio 2013 (vol.13,5%)	12
Moscato passito Sicilia "Fausta Mansio" (vol.14,5%)	12
Sauternes Bernard Magrez 2016 (vol.13,5%)	12
Barolo Chinato Terre del Barolo (vol.16%)	9
Porto "Don Pablo" Tawny (vol.19%)	8
Non te lo dico!	10

Ampia selezione di rhum, gin, whisky, grappe, distillati e amari
chiedere al personale

Il nostro Zabajone storico

Zabajone caldo al Corochinato, preparato al momento secondo la ricetta tradizionale. Lo serviamo con le tipiche "lingue di gatto" è un omaggio alla cucina classica italiana, con un tocco di Liguria

12 p.p.

(Minimo per due persone)

Komorebi (木漏れ日)

Semifreddo al The Matcha e castagne, salsa ai lamponi e crumble di mandorle tostate. Un viaggio tra il Giappone e i nostri boschi incontaminati

10

Il Gran Convivio

Il nostro gelato espresso alla Vaniglia Bourbon mantecato al momento. Intorno, un gioco di consistenze e sfumature da comporre e condividere

12 p.p.

(Minimo per due persone)

Verticale al Cioccolato

Mattonella al cioccolato fondente monorigine 72%, ganache al cioccolato bianco aromatizzato al pepe di Timut, sorbetto al cioccolato e pralinato di fave di cacao

10

Dolce... Capovolto

Tarte Tatin di mele caramellate cotta al contrario, alla Francese. La serviamo leggermente tiepida e accompagnata con del gelato artigianale al caramello salato e dei pinoli tostati

10

Frutta Gelato

Sorbetto di sola frutta di stagione. Naturalmente fresco e digestivo

8

Caffè 3 , *Dek* 3,50

I nostri piatti possono contenere o essere preparati in ambienti dove sono presenti allergeni. Per qualsiasi informazione chiedere al personale.

Vegetariano *Gluten Free* *Tradizionale* *Specialità*

... Brace e Cucina ...

La Beccaccia

ANTICO RISTORANTE

AMARI

Liguri	7
Nazionali	5/7
Esteri	6/8

GRAPPE

Nonino bianca	6
Amarone	8
Bricco dell'Uccellone	12
Nardini	6
Nebbiolo	6
Al miele	7
Storica Nera	10

WHISKY

Oban 14 anni (Scozia)	15
Barrel Nikka (Giappone)	12
Bowmore (Scozia)	10
Glenfiddich 12 anni (Scozia)	10
The Wild Turkey Bourbon (USA)	8
Lagavulin 16 anni	16
Collezione "Octomore" (Islay, i più torbati al mondo) Edizioni 10, 12, 14, 15, 16	da 15 a 25

DISTILLATI

Mirtillo	7
Rabarbaro	7
Erba Luisa	7
Kirsh	8

RUM

Diplomatico	15
Don Papa Baroko	10
Kraken spiced	12
Santa Teresa	13

GIN

Adamus (Portogallo)	14
Etsu (Giappone)	12
Hendrick's (Scozia)	10
Nordes (Galizia)	10
Citadelle (Francia)	8
Tanqueray (Scozia)	7