

Benvenuti a Botanico, dove gusto e ospitalità si fondono in esperienza.

Nel nostro ristorante ogni piatto nasce da un profondo rispetto per la natura e per la tradizione. Utilizziamo esclusivamente ingredienti genuini, lavorati freschi ogni giorno, per garantire qualità, sapore e autenticità.

Gran parte delle erbe che arricchiscono le nostre ricette provengono direttamente dal nostro orto botanico, curato personalmente nel giardino dell'hotel, dove coltiviamo oltre 35 varietà diverse. A queste si aggiungono le erbe spontanee che raccogliamo regolarmente sulle colline intorno a noi, seguendo i ritmi della stagione e della terra.

Collaboriamo con produttori locali che condividono i nostri valori di sostenibilità, attenzione e futuro. Con loro dialoghiamo ogni giorno, evitando la grande distribuzione per privilegiare pratiche virtuose e ingredienti straordinari.

Le carni provengono da allevamenti rispettosi, selezionati personalmente. Il pesce, quando disponibile, è pescato nelle nostre acque da pescatori locali con cui manteniamo un rapporto diretto e sincero.

La nostra cucina è viva: la pasta è fresca e tirata ogni mattina, i ravioli chiusi a mano poco prima del servizio, il pane nasce da farine antiche e da una lunga lievitazione naturale.

Ogni proposta cambia con il mercato, perché crediamo che la freschezza sia la vera ricetta del gusto.




Considerate Collection

Siamo felici di offrire alternative vegetariane e vegane, disponibili su richiesta.

Allergeni e intolleranze in fondo al menu.

Crudo di riviera

Grand Cru

(2, 4, 14, 16) 

Tartare di ricciola, lime, menta

(4) 

Gamberi di Santa Margherita

(2) 

Scampi al naturale


(2) 

Ostriche del giorno, limone, tabasco


(14) 

Antipasti


Pensando a un Cappon Magro

(2, 4, 6, 12, 14, 16) 

Baccalà arrosto, scalogno, pomodorini

(1, 7, 10, 12) 


Battuta al coltello di vacca grassa cabannina, senape, caviale di aringa

(4, 10, 12, 14) 

Indivia belga, bagna caoda, nocciole, tartufo nero

(4, 7, 8)

Sformatino, cavolfiore gratinato, San Stè


(1, 3, 7) 

Paste e risotti


Risotto, ortica, gambero di Santa Margherita, chinotto di Savona

(2, 7, 16) 

Gnocchi, granchio, dragoncello

(1, 2, 4, 9, 12) 

Spaghetti alla chitarra, polpo, scarola, 'nduja

(1, 3, 4, 7, 14) 


Spaghettoni alla bottarga

(1, 4)

Tortelli, cime di rapa, pecorino romano

(1, 3, 6, 7) 

Trofie al pesto, patate, fagiolini


(1, 7, 8) 

Carni e pesci

Pescato del giorno

(4) 


Ricciola, salsa all'ostrica, fagiolini alla genovese

(4, 7, 12, 14, 16) 

Tempura di branzino e gamberi, verdure in agrodolce, salsa agli agrumi

(1, 2, 4, 6, 12, 16) 


Calamaro al nero in zimino

(6, 9, 12, 14) 

Crepinette di agnello, salsa al marsala e tartufo nero

(6, 7, 9, 10, 12) 

Piccione alla brace, i suoi abbinamenti

(7, 8, 9, 12) 

Pizze

Regina

Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala

(1, 7)

Botanica

Pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte di Agerola, melanzane, zucchine, basilico

(1, 7)

Delicata

Pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, Rucola.

(1, 7)

Portofino

Fiordilatte di Agerola, pesto genovese, patate, fagiolini

(1, 7, 8)

Perla nera

Fiordilatte di Agerola, pancetta cotta, tartufo nero

(1, 7)

Dessert

Monte Bruno

flan alla castagna, crema di marroni, crumble al cacao

(1, 3, 8, 16)

Achrome

pannacotta alla fava di tonka, sorbetto di acacia, stracciatella, capperi fritti

(7)

Macedonia 2.0

frutta in diverse consistenze, gelato al fiordilatte, crumble alla nocciola

(1, 8, 16)

Babà tropicale

babà, bagna agli agrumi e cointreau, ananas marinato, gelato alla crema

(1, 3, 16)

Selezione di gelati e sorbetti

(3, 7)

Selezione di tre / cinque formaggi

(7)

ALLERGENI E INTOLLERANZE

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| (1) Cereali contenenti glutine | (9) Sedano |
| (2) Crostacei | (10) Senape |
| (3) Uova | (11) Semi di sesamo |
| (4) Pesce | (12) Anidride solforosa e solfiti |
| (5) Arachidi | (13) Lupini |
| (6) Soia | (14) Molluschi |
| (7) Lattosio | (15) Sorbitolo e altri polioli |
| (8) Frutta a guscio | (16) Fruttosio |

Nota sugli Allergeni e Intolleranze

Tutti i nostri piatti possono contenere tracce di allergeni e ingredienti che possono causare intolleranze.

Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Tutti i prezzi sono espressi in Euro e compresi di IVA.



Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).