

Il Rosmarino



I sapori della Liguria si intrecciano con il sentore del timo selvatico e del rosmarino, della maggiorana e del basilico. La costante ricerca della qualità è sublimata nella cura e nella passione con cui La Meridiana sceglie i prodotti per la sua cucina: il meglio del pescato locale, le verdure più fresche e di stagione

Le erbe aromatiche, con l'olio extra vergine e le olive di Taggia sono le grandi protagoniste della cucina gourmet del ristorante Rosmarino.

“Nel caso in cui abbiate richieste specifiche o desideriate proposte differenti da quelle presenti nel nostro menu, saremo lieti di venire incontro alle vostre esigenze concordando in anticipo una soluzione dedicata”

“In case of specific request or different proposals from those on the menu, we will happy to meet your needs by agreeing on a dedicated solution in advance”



Davide Loffredo – Chef de cuisine



Stefano Spada - Restaurant manager



Acqua Panna, San Pellegrino o Lauretana € 6,00

Le nostre paste, il pane, la focaccia ed i grissini sono fatti in casa con le farine di Renzo Sobrino.
All our pastas, bread, focaccia and grissini are fresh and daily homemade, with flour by Renzo Sobrino.

Il nostro pescato è fresco e viene trattato secondo il regolamento (CE) n°853/2004
Our fresh fish is treated as per (CE) n°853/2004 regulation

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni e possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

For any information about ingredients and allergens the relevant documentation is available, upon request, from our restaurant staff

Menu della tradizione €80 p.p.

Panissa con Gamberi Rosa di Sanremo e maionese ai gamberi

Panissa - chickpea fried bread – with shrimp mayonnaise

Linguine al pesto con patate e fagiolini

Linguine pasta with basil pesto, green beans and potatoes

Pescato del giorno alla ligure

Ligurian style catch of the day

Pesche di Ortovero e amaretti

Peach from Ortovero and amaretti biscuits



“Il piacere del formaggio” € 20,00

Una ragionata selezione di formaggi vaccini, caprini e ovini secondo gusto e disponibilità, accuratamente scelti e abbinati con miele, confetture e il pane fatto in casa.

Experience the pleasure of “Italian Farmhouse Cheeses”:

a wide selection of cow’s milk, goat and sheep cheeses from small mountain areas, all accompanied with honey, marmalade and our home-made bread.



“Percorso enologico della Liguria”

La nostra degustazione di vini regionali:

selezione di 3 differenti produttori € 50,00 per persona

Our regional wine tasting: selection of 3 local vigneronne per person



Antipasti - Starter



Tartare di pesce bianco del nostro mare con gazpacho alla ligure,
cipolla marinata e sedano a julienne € 30,00
Local white fish tartare with Ligurian style gazpacho, marinated cipolla and julienne celery

Uovo pochè C°65 con crema di zucchine Trombetta d'Albenga e gallette liguri € 22,00
Poached egg C°65 with Trombetta zucchini cream and Ligurian Galletta

Carpaccio di manzo, pomodorini gialli, stracciatella, basilico € 25,00
e polvere di rosmarino
Beef carpaccio with yellow tomatoes, stracciatella cheese, basil and rosemary powder

Gamberi viola di Sanremo fritti in pane panko con maionese ai gamberi € 40,00
e salsa al frutto della passione
Fried Sanremo violet shrimps in Panko bread with shrimp mayonnaise and passion fruit sauce



I Primi piatti – First courses



Fagottelli con pancia di maiale, crema di patate, chips di parmigiano € 32,00
e sedano croccante
Home-made pork belly "Fagottelli" with potato cream, parmesan chips and crispy celery

Linguine integrale del Pastificio Gentile di Gragnano con baccalà, pomodorini, € 30,00
olive Taggiasche e capperi
Whole wheat Linguine pasta by Pastificio Gentile from Gragnano with cod fish, tomatoes, Taggiasche olives and capers

Gnocchetti di patate con pesto di basilico, patate viola e fagiolini € 28,00
Home-made gnocchetti with basil pesto, purple potatoes and green beans

Risotto Carnaroli riserva St. Margherita con crema di zucchine trombetta, € 35,00
Gamberi rosa di Sanremo marinati e olio al basilico
Risotto Carnaroli St. Margherita with Trombetta zucchini cream, marinated shrimps from Albenga and basil pesto



I Secondi piatti – Main courses



Pescato del giorno del nostro mare al forno con verdure di stagione saltate, € 40,00
hummus di ceci alla ligure, estratto di paranza ai sentori di lime
Baked catch of the day from our sea served with seasonal vegetables, Ligurian style hummus and lime scented paranza sauce

Filetto di manzo con melanzane cotte a bassa temperatura, € 38,00
crema di basilico e pomodori confit
Beef fillet with low temperature cooked eggplant, basil cream and confit tomatoes

Polpo scottato con crema di patate, patate triple cooked e crumble di rosmarino € 35,00
Sauteed octopus with potato cream, triple cooked potatoes and rosemary crumble

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con chutney alla mela e pepe rosa, € 36,00
salsa di mela e nocciole
Low temperature cooked Pork belly with apple and pink pepper chutney, apple sauce and hazelnuts



e per finire in dolcezza... our sweet treats



Mousse allo yogurt con confettura ai frutti rossi, crumble di lamponi e chips al frutto della passione <i>Yoghurt mousse with wild berry jam, raspberry crumble and passion fruit chips</i>	€ 20,00
Frolla al limone con cremoso agli agrumi, frutta di stagione e meringhette <i>Lemon tart with citrus scented cream, wild berries and meringue</i>	€ 20,00
Cake fondente con gelato al cocco e burro d'arachidi <i>Dark chocolate cake with coconut ice-cream and peanut butter</i>	€ 20,00
Selezione di fragole e frutti di bosco con gelato alla vaniglia <i>Strawberry and wild berries selection with home-made vanilla ice-cream</i>	€ 18,00
I nostri gelati e sorbetti fatti in casa <i>Home-made sorbet and ice-cream</i>	€ 15,00

Accomodatevi nella nostra Hall o nel giardino immersi nella natura

Verrete accolti dalla nostra Bar Manager Carla Rota

*Dove potrete degustare il nostro pregiato caffè Kafa Forest,
infusi della "Via del tè" di Firenze
e gli After Dinner*



**RELAIS &
CHATEAUX**