

# RISTORANTE DELLA BAIJA

---

*Guizzi di mare*



---

## Il Vostro Matrimonio da sogno

Ristorante della Baia Via Lungomare, 111 Le Grazie - Portovenere Tel. 0187 790797

[www.ristorantedellabaia.com](http://www.ristorantedellabaia.com)

*Cari Sposi,*

concedeteci qualche minuto di attenzione.

Il *Ristorante Hotel della Baia*, aperto tutto l'anno, si trova in riva al mare nell'incantevole baia delle Grazie, a soli 15 minuti dalla Spezia e 5 da Porto Venere.

E' una location di livello superiore, elegante, con una grande piscina open air, caratterizzato da una romantica veranda ad appena un passo dal mare completamente climatizzata, fruibile in ogni stagione e offre una capienza fino a 180 posti a sedere.

Il nostro team, da anni leader nel settore, potrà esaudire ogni vostro desiderio mettendo a disposizione esperienza, fantasia e passione.

Il vostro banchetto di nozze sarà quindi non solo un'esperienza inconsueta e particolare, ma anche e soprattutto un indimenticabile "evento".

Non abbiate timore di rivolgervi a noi: la nostra altissima qualità ha un prezzo davvero conveniente.

Di seguito, alcune proposte dello chef Elvio, sempre personalizzabili in base alle vostre esigenze.

**Ristorante della Baia** Via Lungomare, 111 Le Grazie - Portovenere Tel. 0187 790797

[www.ristorantedellabaia.com](http://www.ristorantedellabaia.com)

## *Menu "Torre Scola"*



**Aperitivo a buffet servito sul lungomare o a bordo piscina con:**

Conchiglie gratinate allo zafferano, frittelle di pesce,  
verdure in tempura, focaccia fatta in casa,  
triangoli di farinata, torta di erbetti, mousse di branzino,  
sformatino ai quattro formaggi e patate  
Prosecco di Treviso doc, spritz e aperitivo analcolico

### **MENU**

#### Antipasto

Carpaccio di tonno agli agrumi e mandorle tostate

#### Primi

Sfogliatelle di pescatrice e salmone alla vellutata di scampi

Risotto mantecato ai frutti di mare sgusciati

#### Secondo

Trancio di spigola cotto a bassa temperatura, con catalana di verdure

#### Dessert

Spiedo di frutta fresca con sorbetto al limone

## *Menu "Le Grazie"*



Aperitivo a buffet servito sul lungomare o a bordo piscina con:

Conchiglie gratinate allo zafferano, frittelle di pesce,  
verdure in tempura, focaccia fatta in casa,  
triangoli di farinata, torta di erbeti, mousse di branzino,  
sformatino ai quattro formaggi e patate  
Prosecco di Treviso doc, spritz e aperitivo analcolico

### MENU

#### Antipasto

Battuta di pescespada al pepe rosa, salmone fresco aromatizzato al timo  
e carpaccio di orata alle mandorle tostate

#### Primi

Chicche alla polpa di orata e agrumi  
Trofiette al sugo di seppie e moscardini

#### Secondo

Ombrina del golfo all'isolana

#### Dessert

Sorbetto al limone

# *Menu “Isola del Tino”*



**Aperitivo a buffet servito sul lungomare o a bordo piscina con:**

Conchiglie gratinate allo zafferano, frittelle di pesce,  
verdure in tempura, focaccia fatta in casa,  
triangoli di farinata, torta di erbetti, mousse di branzino,  
sformatino ai quattro formaggi e patate  
Prosecco di Treviso doc, spritz e aperitivo analcolico

## **MENU**

### **Antipasto**

Tartare di tonno alle mandorle tostate

### **Primo**

Risotto mantecato ai gamberi e champagne

### **Secondo**

Orata sfilettata cotta al forno con catalana di verdure

Frittura di calamari e gamberi

### **Dessert**

Spiedo di frutta con sorbetto al limone

## *Menu “Isola Palmaria”*



**Aperitivo a buffet servito sul lungomare o a bordo piscina con:**

Conchiglie gratinate allo zafferano, frittelle di pesce,  
verdure in tempura, focaccia fatta in casa,  
triangoli di farinata, torta di erbetti, mousse di branzino,  
sformatino ai quattro formaggi e patate  
Prosecco di Treviso doc, spritz e aperitivo analcolico

### MENU

#### *Antipasto*

Capesante gratinate ai profumi liguri

#### *Primi*

Risotto mantecato ai frutti di mare  
Chicche di patate alla crema di zucca e gamberi sgusciati

#### *Secondo*

Trancio di spigola cotta a bassa temperatura con patate di Pignone

#### *Dessert*

Spiedo di frutta con sorbetto al limone

## *Menu “Porto Venere”*



**Aperitivo rinforzato servito sul lungomare o a bordo piscina con:**

Conchiglie gratinate allo zafferano, frittelle di pesce,  
calamari e gamberi in tempura, focaccia fatta in casa,  
triangoli di farinata, torta di erbetti, mousse di branzino,  
sformatino ai quattro formaggi e patate  
Prosecco di Treviso doc, spritz e aperitivo analcolico

### MENU

#### *Antipasto*

Tartare di pescespada ai pistacchi e sale nero

#### *Primo*

Agnolotti ripieni di aragosta e ricotta alla vellutata di gamberi

#### *Secondo*

Astice reale alla catalana

#### *Dessert*

Sorbetto al limone con spiedo di frutta di stagione

La torta nuziale e i vini, così come gli allestimenti, sono a cura del cliente mentre sono inclusi i menu stampati e la camera per gli sposi la prima notte di nozze.

Siamo inoltre a disposizione per concordare menu  
per ogni esigenza particolare  
(bambini, vegetariani, intolleranze al glutine, allergie ecc.).

Vi aspettiamo per un preventivo personalizzato e per farvi assaporare  
la nostra rinomata cucina.



Con i nostri migliori auguri!

