



# MENÙ PASQUA 2026



MELIÀ  
HOTELS & RESORTS  
Soul Matters



# MENÙ

## PRANZO DI PASQUA

### *Benvenuto dello Chef*

*Asparagi viola di Albenga, pomelo, sedano  
rapa e fave di tonka*

### *Antipasto*

*Casatiello napoletano e zuppetta primaverile  
di piselli e fave*

### *Primo piatto*

*Risotto con battuta di agnello, chips di  
carciofi, estratto di prezzemolo e crema leggera  
all'aglio*

### *Secondo piatto*

*Trancio di dentice scottato con il suo fondo,  
zucchina trombetta alla scapece e crema di  
piselli alla menta*

### *Dessert*

*Cre moso alla pastiera, ricotta dolce all'arancia  
candita e pasta frolla*

**75€ per persona**

*Vini e bevande escluse*

*Disponibile menù per bambini*

*Per informazioni e prenotazioni:*

**+39 010 5315111**

*reservations.melia.genova@melia.com*





# MENÙ BIMBI

## *Antipasto*

*Focaccina ligure soffice con prosciutto cotto e  
bocconcini di mozzarella*

## *Primo piatto*

*Gnocchetti di patate al pomodoro giallo con  
basilico fresco*

## *Secondo piatto*

*Cotoletta dorata al forno con patatine fritte e  
maionese delicata al lime*

## *Dolce*

*Gelato cioccolato e vaniglia con fragole fresche*

**50€ per bambino**  
*Acqua e soft drink inclusi*





# WE WERE WAITING FOR YOU

And this **Easter** menu too.



MELIÀ  
HOTELS & RESORTS  
Soul Matters



# EASTER LUNCH MENU

## *Chef's welcome*

*Purple asparagus from Albenga, pomelo,  
celeriac and tonka beans*

## *Starter*

*Neapolitan casatiello and spring vegetable  
soup with peas and fava beans*

## *First course*

*Risotto with lamb tartare, artichoke chips,  
parsley extract and delicate garlic cream.*

## *Main course*

*Seared snapper fillet with its natural juices,  
scapece-style zucchini and mint-flavoured pea  
cream*

## *Dessert*

*Pastiera cream with ricotta, candied orange and  
shortcrust pastry.*

€ 75 per person

*Wines and beverages not included*

*Children's menu available*

*For information and reservations:*

+39 010 5315111

[reservations.melia.genova@melia.com](mailto:reservations.melia.genova@melia.com)





# KIDS' MENU

## *Starter*

*Soft Ligurian focaccia with cooked ham and mozzarella bites*

## *First course*

*Potato gnocchetti with yellow tomato sauce and fresh basil*

## *Main course*

*Oven-baked golden cutlet with fries and delicate lime-flavoured mayonnaise*

## *Dessert*

*Chocolate and vanilla ice cream with fresh strawberries*



€ 50 per child

*Water and soft drink included*