



## **Antipasti**

### **Starters**

Gambero viola di Santa Margherita Ligure con asparago viola d'Albenga, fave e piselli di campo e rosa selvatica <i>Santa Margherita Ligure's prawns with purple asparagus, fava beans, peas and wild rose</i>	56
Crudo del pescatore, acqua di camone, mandorla ed essenza di fico <i>Fisherman "crudo", tomato water, almond and fig essence</i>	56
Uovo morbido marinato alla camomilla, asparago bianco e polline <i>Soft egg with chamomile, white asparagus and pollen</i>	48
Il Cappon Magro del Molo Umberto I <i>Cappon Magro</i>	58

## **Primi**

### **Pasta and risotto**

Risotto mantecato, cavolo nero alla brace, lumachine di mare e salsa Prescinseua <i>Risotto with black cabbage, sea snails and Prescinseua sauce</i>	46
Pansoti al prebuggiun, salsa di noci al mortaio ed alga kombu <i>Handmade stuffed pasta with Prebuggiun, nuts sauce and Kombu seaweed</i>	42
Lasagnetta di patata piastrata, salsa verde e ragout di sepioline e canocchie <i>Potatoes lasagna, green sauce and squid and mantis shrimp</i>	45
Spghettone con salsa alle vongole affumicate, limone salato del Monte di Portofino e chinotto bruciato <i>Spghettone with smoked clams sauce, salted lemon and roasted chinotto</i>	48

## **Secondi**

### **Main course**

Astice blu di Franco & Manuel, pomodorini variegati del'orto di Iva, fragola e sambuco <i>Blu lobster, little tomatoes from Iva's garden</i>	85
Pescato del giorno cotto alla brace, equilibrio di salse e carciofini sotto cenere <i>Grilled catch of the day, sauce balance and artichokes under ashes</i>	58
Costoletta di pesce alla portofinese con erbe selvatiche e maionese al porro bruciato <i>Portofino style fish chop with mayonnaise and grilled leek</i>	64
"Dal Mare al Molo": crosta di alghe con millefoglie di patata e spugnole farcite <i>"From the sea to the pier": seaweed crust with potatoes and mushrooms morles</i>	66

Coperto/Cover charge	10
----------------------	----

*Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE852/04 e Reg. CE 853/04.*

*There might be few ingredients in our menu which get chilled inside our kitchen, following our procedure book "Gestione della Sicurezza Alimentare" Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*



Il nostro menù degustazione comprende 11 portate che variano in base alla disponibilità del nostro orto e al pescato del giorno, creando così una filiera sostenibile senza sprechi e garantendo la migliore qualità delle materie prime locali. I nomi assegnati del menu comprendono solo l'elemento principale utilizzato, poiché tutto il resto del piatto cambia di continuo, facendovi conoscere giorno per giorno il mondo di Cracco Portofino.

*Our tasting menu includes 11 courses that vary according to the availability of our garden and the catch of the day, creating a sustainable supply chain without waste and guaranteeing the best quality of local raw materials. The assigned names of the menu include only the main element used, since all the rest of the dish changes continuously, letting you know the world of Cracco Portofino day by day.*

### **Menù degustazione**

#### ***Tasting menù***

Insalata russa caramellata Portofino  
*Portofino caramelised Russian salad*

La seppia  
*The squid*

Gambero Viola  
*The shrimp*

L'Alice  
*The Anchovy*

Riso e lumachine  
*Rice and sea snails*

Pansoti  
*Stuffed pasta*

L'orto di Iva in crosta  
*Iva's vegetables*

Testina di pesce  
*Fish head*

Costina?  
*Fish chop?*

Variegato  
*Variegated*

Mora e fiori d'arancio  
*Mulberry and orange flower's*

210

IL MENU DEGUSTAZIONE È A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO  
*The Menu is available only for the entire table*

Il personale di sala è a Vostra completa disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura della materia prima utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto.

We suggest to inform our staff about any allergies or food intolerance. On request is available the list of the allergens in our menu.



**Dolci**  
***Dessert***

Bon Bon al cioccolato e caffè con cuore di ribes rosso  
*Chocolate bon bon with coffee and red currant*

30

Semifreddo agli agrumi, composta di bergamotto e basilico variegato  
*Citrus parfait, bergamot compote and variegated basil*

28

Tartatin con composte di frutta e gelato  
*Tartatin with jam fruit and ice cream*

32