



Antipasti

Starters

Gambero viola di Santa Margherita Ligure su carpaccio di anguria, cetrioli dell'orto e rosa selvatica <i>Santa Margherita Ligure's prawns with watermelon carpaccio, cucumber and wild rose</i>	56
Crudo del pescatore maturo, acqua di camone, mandorla cruda ed essenza di fico <i>Fisherman "crudo" dry age, tomato water, raw almond and fig essence</i>	56
Uovo morbido avvolto in fiore, giardiniera dell'orto di Iva e gazpacho <i>Soft egg wrapped in flower, giardiniera from Iva's garden and gazpacho</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 con colatura di Presciseua <i>Risotto with black cabbage, sea snails with Prescinseua sauce</i>	46
Pansoti al Prebuggiun, salsa di noci pelate e pestate al mortaio <i>Handmade stuffed pasta with Prebuggiun, peeled and crushed in mortar</i>	42
Fusilloni con estratto di ragù di tonno, profumi locali e riduzione di siero <i>Fusilloni with tuna ragout extract, local aromas and serum reduction</i>	45
Spaghettoni con salsa alle vongole affumicate, limone salato del Monte di Portofino e chinotto bruciato <i>Spaghettoni with smoked clams sauce, salted lemon and roasted chinotto</i>	48

Secondi

Main course

Astice blu di Franco & Manuel, pomodorini variegati dell'orto di Iva, fragola e sambuco <i>Blu lobster, little tomatoes from Iva's garden, strawberry and elder</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
----------------------	----

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE SALATE PER COMMENSALE
The à la carte menu requires a minimum of two savoury courses per person



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.