



## **Antipasti**

### **Starters**

Gambero viola di Santa Margherita Ligure, asparago bianco, piselli novelli e sambuco <i>Local prawns with asparagus, peas and elder</i>	58
Crudo “dry aged” del pescatore, acqua di camone, mandorla cruda ed essenza di fico <i>Fisherman’s “crudo” dry aged, tomato water, raw almond and fig essence</i>	56
Uovo morbido avvolto in fiore, giardiniera dell’orto di Iva e pesto <i>Soft egg, garden’s vegetables and pesto sauce</i>	48
Il Cappon Magro del Molo Umberto I <i>Mixed steamed fish</i>	60

## **Primi**

### **Pasta and risotto**

Risotto mantecato al cavolo nero, colatura di presciseua e lumachine di mare <i>Risotto with black cabbage, prescinseua sauce and sea snails</i>	48
Pansoti ripieni al “Prebuggiun” selvatico, noci bianche e maggiorana <i>Handmade stuffed pasta with wild herbs, peeled nuts and marjoram</i>	42
Fusilloni con estratto di ragout di tonno, profumi locali e riduzione di siero di parmigiano <i>Fusilloni with tuna ragout, local aromas and parmesan reduction</i>	48
Spaghettoni all’amarena, scampi locali, provola affumicata e bottarga <i>Spaghettoni with black cherry, local scampi, smoked provola cheese and fish eggs</i>	48

## **Secondi**

### **Main course**

Astice blu di Franco & Manuel, cuore di bue dell’orto di Iva, pesto di alghe e camomilla <i>Blu lobster, tomatoes, algae and chamomile</i>	85
Pescato del giorno cotto alla brace, carciofini sotto cenere e cedro del monte <i>Grilled fish, artichokes and cedar</i>	60
Costoletta di pesce alla portofinese con insalatina primaverile <i>Fish chop with seasonal salad</i>	64
“Dal Mare al Molo”: morone in crosta di agrumi, mosaico di verdure e spugnola farcita <i>Fish in citrus fruit crust with vegetables and mushrooms</i>	68

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*

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 temperatura 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 creando così una filiera sostenibile senza sprechi e garantendo la menu comprendono solo l'elemento principale utilizzato, poiché giorno per giorno il mondo di Cracco Portofino.

base alla disponibilità del nostro orto e al pescato del giorno, migliore qualità delle materie prime locali. I nomi assegnati del tutto il resto del piatto cambia di continuo, facendovi conoscere

*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 caramelized russian salad*

Tagliatella di seppia  
*The squid tagliatella*

Gambero Viola  
*The shrimp*

Intreccio di acciughe  
*The anchovy weave*

Risotto al cavolo nero  
*Risotto with black cabbage*

Fusillone  
*Fusilli pasta*

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

Quinto quarto di mare  
*Sea's offal*

Costina/Collare  
*Fish chop/collar*

Riccio e fiori d'arancio  
*Sea urchin and orange flowers*

Che frutta c'era..  
*Fruit mix*

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 complete 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.*