CRACCO
PORTOFINO

Persone e Territori

Crudo maturato, ceviche di kumquat e gambero viola 54
Dry aged raw fish, kumquat ceviche and shrimp of Santa Margherita Ligure

Uovo morbido con verdure dell'orto, pesto di fave e miso 42
Soft egg with vegetables, fava beans and miso pesto

Cappon magro con salsa verde 56
Cappon magro with green sauce

Pansoti della tradizione con noci e prebuggiun 42
Traditional stuffed pasta with nuts and "prebuggiun"

Fusillo con colatura di pinoli e salsa genovese di tonno 44
Fusillo pasta with pine nuts and genovese tuna sauce

Pescato del giorno alla brace *oppure* in crosta di argilla 60
Catch of the day: charcoaled grilled or in clay crust

Black lemon 30
Dessert with burned lemon and black garlic

160

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MIMINO DI DUE PORTATE SALATE PER COMMENSALE
Nel caso in cui la scelta ricadesse sul menu à la carte, verrà aggiunto un importo di € 10 per persona per il coperto

The à la carte menu requires a minimum of two savoury courses per person
In case of Your choice will be for à la carte menu, an amount of € 10 per person will be added for the cover charge

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.
Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento termico di abbattimento a temperatura negativa ai sensi del 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 853/

CRACCO
PORTOFINO

Le portate del nostro menu degustazione 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 dei piatti comprendono solo l'elemento principale utilizzato poiché tutti gli altri ingredienti cambiano quotidianamente, facendovi esplorare il mondo di Cracco Portofino.

The courses of our tasting menu 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 other ingredients change continuously, letting you inside of the world of Cracco Portofino.

Menù primavera
Spring menù

Insalata russa caramellata Portofino
Portofino caramelized Russian salad

Calamaro e agnello
Squid and lamb

Rossetti e foglie di fico
Little fish in fig leaf

Il nostro orto
Vegetables from our garden

Riso con gamberi, ricci di mare e ruta
Rice with shrimps, lemon, sea urchin sauce and rue

Spaghettone all'amarena e bottarga
Spaghetti with black cherry and bottarga

Insalata di campo
Salad with escarole and "prescinseua" sauce

Spiedino di murena in brodo pho e coriandolo
Moray eel skewer, pho broth and coriander

Pescato del giorno alla Yakitori, chimichurri, spugnole ed aglio orsino
Catch of the day with chimichurri sauce, morels and wild garlic

Nespola con stracchino e polline
Medlar with stracchino cheese and pollen

Rosa e rabarbaro
Rose and rhubarb

210

IL MENU DEGUSTAZIONE È A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO
The Menu is available only for the entire tablel 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. Per come sono strutturati i locali, non si può escludere la presenza di più allergeni nei piatti in offerta.
We suggest to inform our staff about any allergies or food intolerance. On request is available the list of the allergens in our menu.