

Un tuffo nell'orto

Insalata russa a Portofino
Russian salad in Portofino

Occhio di totano
Squid eye

Gambero viola, rosa e lacrime di pisello
Purple shrimp, rose and pea drops

L'orto SS26
The SS26 garden

Riso, chinotto e foie gras di mare
Rice, chinotto and sea foie gras

Gnocchetto, orsino e seppioline
Gnocchetto, wild garlic and baby cuttlefish

Anice e trombetta
Courgettes and anise

Scampo, pompelmo e camomilla
Langoustine, grapefruit and chamomile

¿ PIZZA ?

Straciatella e conserva del bosco
Panna cotta with wild berry compote

Latte e cereali
Milk and cereal

Menu 11 portate
210€

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO 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. 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.

THE À LA CARTE MENU REQUIRES A MINIMUM OF TWO SALTED COURSES PER GUEST

Should you choose the à la carte menu, a cover charge of €10 per person will be added. Due to market requirements and in order to improve the quality of our products, we may use selected fresh produce that is rapidly chilled on site. Fish served raw or virtually raw is subjected to a rapid chilling process at sub-zero temperatures in accordance with EC Regulation 853.

CARO
BEEH

A mano a mano

Crudo di Paraggi, ceviche agli agrumi e geranio
Raw Paraggi seafood, citrus and geranium cevich

54

Uovo in verde, bernese all'aglio orsino e erbe di campo
Egg in green, wild garlic b ernaise and wild herbs

42

Cappon magro del Molo Umberto I
“Cappon magro” from Molo Umberto I

56

Raviolo Portofino, stracchino alla brace e brodo di “cappone”
Portofino raviolo, grilled stracchino cheese and “cappone” stock

42

Spaghettone, pomodoro verde e gianchetti
Spaghetti, green tomato and whitebait

44

Le proposte dal mare e dall'orto:

- pescato maturato alla brace
- pescato locale in guazzetto

Selections from the sea and the garden:

- *grilled aged catch of the day*
- *local catch in fish stew broth*

60

Meringa al bergamotto, gelato alla prescins ua e olive di
Taggia
*Bergamot meringue, prescins ua ice cream and olives from
Taggia*

30

Menu 7 portate

160 euro

LA SCELTA A LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE SALATE PER COMMENSALE

Nel caso in cui la scelta ricadesse sul menu   la carte, verr  aggiunto un importo di   10 per persona per il coperto. Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti,   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.

THE A LA CARTE MENU REQUIRES A MINIMUM OF TWO SALTED COURSES PER GUEST

Should you choose the   la carte menu, a cover charge of  10 per person will be added. Due to market requirements and in order to improve the quality of our products, we may use selected fresh produce that is rapidly chilled on site. Fish served raw or virtually raw is subjected to a rapid chilling process at sub-zero temperatures in accordance with EC Regulation 853.