



CRACCO
PORTOFINO
✱

A mano a mano

Crudo di Paraggi, ceviche di pesca, menta e bergamotto

Raw Paraggi seafood, peach, mint and bergamot ceviche **2 - 4 - 9**

54

Uovo, bernese al basilico e pomodori variegati

Egg, basil b ernaise, and variegated tomatoes **3 - 7 - 9**

42

Cappon Magro del Molo Umberto I

 Cappon Magro  from Molo Umberto I ***2 - 4 - 7 - 14**

56

Raviolo Portofino, salsa pane integrale e origano cubano

Portofino raviolo, brown bread sauce and cuban oregano **1 - 4 - 7 - 9**

42

Fusillone , peperone arrosto e chimichurri di menta

Fusillone, roasted peppers and mint chimichurri **1 - 4 - 8**

44

Le proposte dal mare e dall'orto:

- pescato maturato alla brace
- pescato locale in guazzetto

Selection from the sea and the garden:

- *grilled aged catch of the day*

local catch in fish stew broth **3 - 4 - 5 - 9**

60

Meringa al bergamotto, gelato alla prescinsêua e olive di Taggia

Bergamot meringue, prescinseua ice cream and olives from Taggia **3 - 7**

30

Menu 7 portate

160 

La scelta   la carte prevede un minimo di due portate salate per commensale e verr  aggiunto anche ad esso un importo di 10  per persona per il coperto.

**I prodotti della pesca destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico, in conformit  alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004.*

The   la carte option requires a minimum order of two savoury courses per guest. A cover charge of  10 per person will also be applied.

**Fishery products intended to be consumed raw or virtually raw have undergone a preventive safety treatment through blast freezing, in compliance with the requirements of Regulation (EC) No. 853/2004.*



Un tuffo nell'orto

Insalata russa a Portofino

Russian salad in Portofino 3

Tonno e pomodoro Rosado

Tuna and Rosado tomato 4

Gambero viola, cetriolo, yogurt e ruta

*Purple shrimp, cucumber, yogurt and rue *2 - 7*

L'orto SS26

The SS26 Garden 1 - 8 - 9

Riso, limone nero e bottarga

Rice, black lemon and bottarga 4 - 7 - 12

Gnocchetto arrosto e pebre di cannolicchio

Grilled gnocchetto and razor clam pebre 1 - 3 - 7 - 14

Grifola selvatica e aglio orsino

Maitake and wild garlic 1 - 7

Scampo, ragu di funghi e pimpinella

*Langoustine, mushroom ragu and salad burnet *2 - 7*

¿ PIZZA ?

4 - 7

Stracciatella e conserva del bosco

Panna cotta with wild berry compote 7

Nettare di miele

Honey nectar 1 - 7

Menu 11 portate

210€

La scelta à la carte prevede un minimo di due portate salate per commensale e verrà aggiunto anche ad esso un importo di 10€ per persona per il coperto.

**I prodotti della pesca destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico, in conformità alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004.*

The à la carte option requires a minimum order of two savoury courses per guest. A cover charge of €10 per person will also be applied.

**Fishery products intended to be consumed raw or virtually raw have undergone a preventive safety treatment through blast freezing, in compliance with the requirements of Regulation (EC) No. 853/2004.*

CARO
BEETH

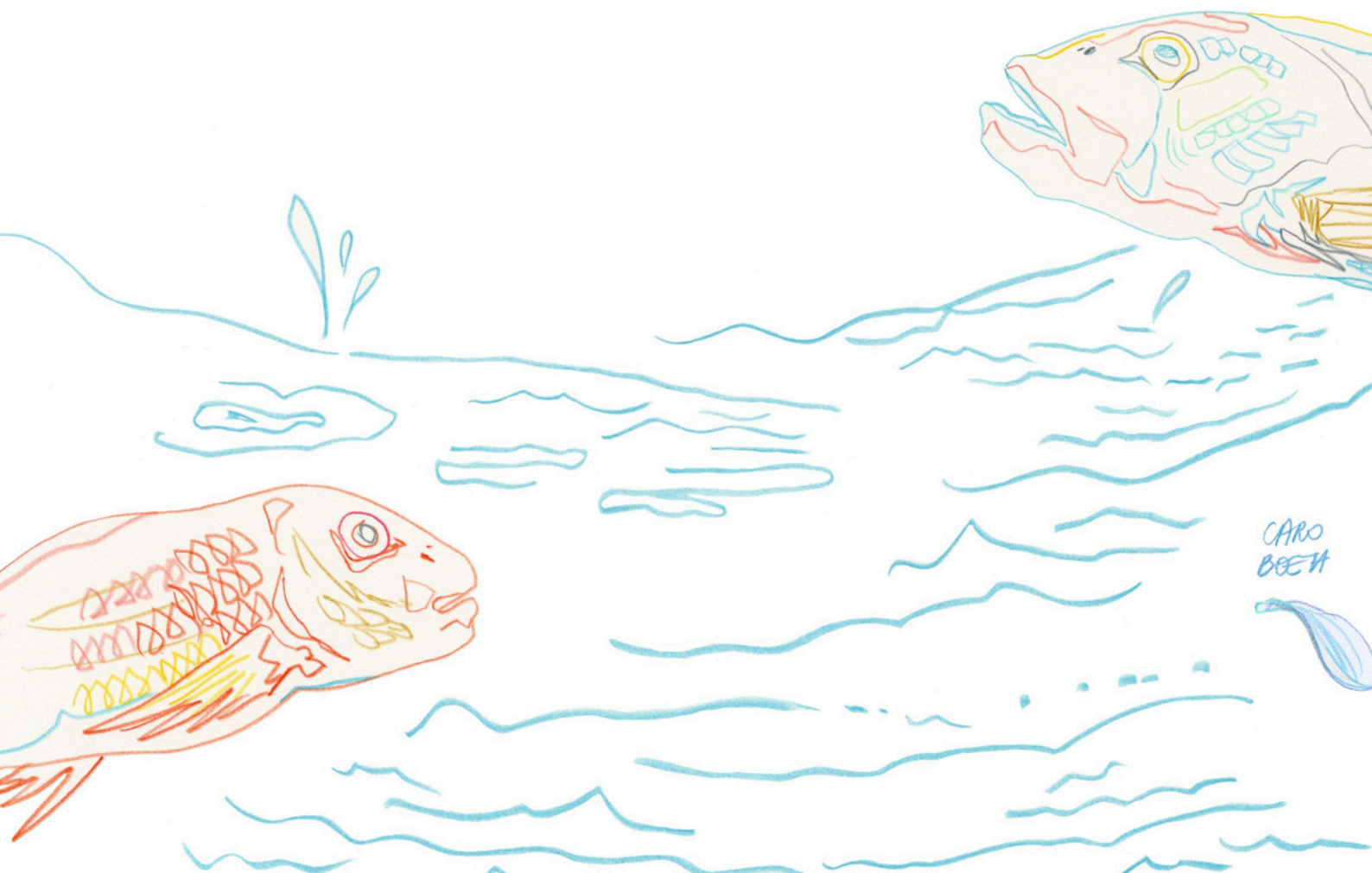


Ogni proposta nasce dall'incontro tra il pescato del giorno e le migliori materie prime disponibili, nel rispetto della loro naturale stagionalità.

Il costo delle preparazioni a base di pescato del giorno può variare da €100 a €180 a persona in funzione della disponibilità e della pezzatura del pescato selezionato.

Each daily offering is created from the day's catch and the finest ingredients available, in keeping with their natural seasonality.

The price of dishes featuring the day's catch may vary from €100 to €180 per person, depending on availability and the size of the selected fish



Dessert

Gelato mantecato del giorno e composta di
frutta dell'orto
Gelato of the day and fruit compote from the garden

30

Meringa al bergamotto, gelato alla prescinsêua e olive di
Taggia

Bergamot meringue, prescinsêua gelato and olives from Taggia

30

Stracciatella di panna cotta, estratto di amarene, rosa e conserve di
sottobosco

Panna cotta, black cherry and rose extract with wild berry compote

30

Gelato alla cera d'api, idromiele e lievitato

Bees wax gelato, mead and leavened

35

CARO
BEETH