

ANTIPASTI

LA FANTASIA DI ACCIUGHE DEL PORTO ROCA (*1.3.4.5.7.12) ACCIUGA MARINATA DELLO CHEF TURBANTE DI ZUCCHINE, VELO DI PESCATRICE E ACCIUGHE CON FARCIA MORBIDA ACCIUGA RIPIENA FRITTA ACCIUGA SOTT'OLIO CON BURRATA E MARMELLATA DI FICHI IL TESTAROLO CON ACCIUGA SCOTTATA AL LARDO E PESTO DI RADICCHIO ROSSO	€18.00
LOCAL ANCHOVIES TASTING PLATE PORTO ROCA STYLE (*1.3.4.5.7.12) HOMEMADE MARINATED ANCHOVIES COURGETTE TURBAN, MONKFISH AND ANCHOVIES WITH A SOFT FILLING FRIED STUFFED ANCHOVIES SALTED ANCHOVIES IN MONTEROSSO OLIVE OIL WITH FIG JAM AND BURRATA TESTAROLO (DOUGH WITH FLOUR, SALT, WATER) WITH SEARED ANCHOVY, LARD AND RED CHICORY SAUCE	
INSALATA DI MARE CON VERDURINE SCOTTATE (*4.10) SEA SALAD WITH BLANCHED VEGETABLES	€15.00
TARTARE DI TONNO ALL'ERBA CIPOLLINA E STRACCIATELLA DI BUFALA (*4.7) TUNA TARTARE WITH CHIVES AND D.O.P BUFFALO MOZZARELLA	€16.00
CALAMARETTI NOVELLI AL VAPORE SU EMULSIONE DI ASPARAGI, CAPPERI E PANKO CROCCANTE (*1.4) STEAMED BABY SQUID WITH EMULSION OF ASPARAGUS, CAPERS AND CRISPY PANKO	€14.00
SALMONE MARINATO ALLO ZUCCHERO DI CANNA SU LETTO DI MISTICANZA (*4.5) SALMON MARINATED IN BROWN SUGAR ON A BED OF FRESH SALAD	€14.00
ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE VERACI (*1.4.12) MUSSELS AND CLAMS SOUP	€12.00
ANTIPASTO MISTO DI MARE (*1.3.4.5.7.12) MIXED SEAFOOD HORS D'OEUVRE	€22.00
LA SELEZIONE DI AFFETTATI LOCALI SELECTION OF CURED MEATS	€12.00

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI FRESCHI AL PESTO DI MARE (*1.3.4.12.14) HOMEMADE TAGLIOLINI (FRESH NOODLES) WITH SEAFOOD PESTO	€14.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SCUSCIATE, DATTERINI, AGLIO E PREZZEMOLO (*1.12.14) SPAGHETTI WITH SHELLED CLAMS, TOMATOES, GARLIC AND PARSLEY	€14.00
RAVIOLONI AL PESCATO DI SCOGLIO E AROMI LIGURI, AL RAGÙ DI SEPPIA (1.3.4.12.14.) LOCAL FISH AND LIGURIAN FLAVOURINGS FILLED LARGE RAVIOLI WITH CUTTLEFISH SAUCE	€16.00
RISOTTO ALLA MODA DEI NOSTRI PESCATORI (*2.4.12.14) RISOTTO WITH SEAFOOD MONTEROSSO STYLE	€16.00
GNOCCHI DI PATATE SPADELLATI CON GAMBERI, CREMA DI LATTE E ZAFFERANO (*1.2.7.12) POTATO GNOCCHI (DUMPLINGS) WITH SHRIMP, MILK CREAM AND SAFFRON	€15.00
MEZZELUNE DI MACRO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO (*1.3.7) MEZZELUNE (KIND OF FILLED RAVIOLI) WITH PARMESAN FONDUE	€14.00
LE TROFIETTE DI RECCO AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI (*1.7) TROFIETTE WITH PESTO SAUCE, POTATOES AND GREEN BEANS	€14.00
LA CREMA DI VERDURA PROFUMATA AL BASILICO DI PRA E CROSTINI AL FORMAGGIO (*1.9) VEGETABLE CREAM FLAVOURED WITH D.O.P. PRA BASIL AND CHEESE CROUTONS	€12.00

SECONDI

IL PESCATO DELLE CINQUE TERRE AL FORNO CON PATATE, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI (* 4.12) THE CATCH OF THE DAY BAKED WITH POTATOES, TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES AND PINENUTS	€24.00
BOCCONCINI DI PESCATRICE IN GUAZZETTO (* 4.12) MONKFISH BITES IN STEW	€16.00
FILETTO DI BRANZINO DEL TICULLIO IN RIDUZIONE DI VERMENTINO CON VERDURE CAMELLATE (* 1.4.9.12) SEA BASS FILLET IN REDUCTION OF VERMENTINO WITH CARAMELIZED VEGETABLES	€18.00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (* 2.4) MIXED GRILLED FISH	€22.00
FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURINE (* 1.2.4) FRIED SQUID, SHRIMP AND VEGETABLES	€18.00
FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE E PANNA (* 1.7.10) MUSTARD AND CREAM BEEF FILLET	€18.00
LOMBETTO DI MAIALINO AL SESAMO (* 1.9.11.12) SUCKLING LOIN WITH SESAME	€16.00

DESSERT

MOAICO DI FRUTTA CON SEMIFREDDO AL GRAND MARNIER E SALSA DI FRAGOLA (* 3.7.8) FRESH FRUIT PLATE WITH GRAND MARNIER AND STRAWBERRY SAUCE	€10.00
IL TIRAMISÙ' DELLO CHEF (* 1.3.7.8) THE CHEF'S TIRAMISÙ	€ 8.00
TARTELLETTA AI FRUTTI DI BOSCO (* 1.3.7) TARTLET WITH WILD BERRIES	€ 8.00
PANNA COTTA AL CAMELLO (* 7) CARAMEL PANNA COTTA	€ 6.00
IL MILLEFOGLIE RIVISITATO (* 1.3.7) THE CHEF'S MILLE-FUILLE	€ 8.00

IL MENU' PER I PIÙ PICCOLI

(PRIMO, SECONDO E DOLCE € 25)

SPAGHETTI AL RAGÙ' BOLOGNESE (* I.9.12)	€12.00
GNOCCHETTI DI PATATE AL PESTO (* I.7)	€12.00
LA NOSTRA PASTA FRESCA AL BURRO FUSO E PARMIGIANO (* I.7)	€10.00
PETTO DI POLLO AL BURRO E SALVIA O ALLA GRIGLIA (* I.7)	€12.00
SCALOPPINA ALLA MILANESE (* I.3.7)	€12.00
PAILLARD DI VITELLO IN GRATELLA (* I.7)	€12.00
SCALOPPINA AL LIMONE (* I.7)	€12.00
PATATE FRITTE O VERDURE DEL GIORNO	€ 6.00
I DESSERT DEL PORTO ROCA	€ 6.00

THE MENU FOR THE LITTLE ONES

(FIRST COURSE, SECOND COURSE AND DESSERT € 25)

SPAGHETTI WITH BOLOGNESE RAGOUT (* I.9.12)	€12.00
HOMEMADE POTATO GNOCCHI (DUMPLINGS) WITH PESTO (* I.7)	€12.00
HOMEMADE PASTA WITH MELTED BUTTER AND PARMESAN (* I.7)	€10.00
CHICKEN BREAST WITH BUTTER AND SAGE (* I.7)	€12.00
MILANESE STYLE CUTLET (SCHNITZEL) (* I.3.7)	€12.00
VEAL PAILLARD (* I.7)	€12.00
LEMON VEAL CUTLET (* I.7)	€12.00
FRENCH FRIES OR VEGETABLES	€ 6.00
THE DESSERT OF THE PORTO ROCA	€ 6.00