



PORTO ROCA  
*monterosso*

Ristorante La Terrazza

# MENU DEGUSTAZIONE

*I SAPORI DELLE CINQUE TERRE*

Un percorso di 5 portate alla scoperta dei sapori tipici della nostra cucina

Acciuga frita - Acciuga marinata - Acciuga alla monterossina [1 3 4 5 7 9 10 12 14]

Mix di crudités [2 4 6 14]

Trofie al pesto [1 7 8]

Trancetto di tonno in crosta di pinoli, champignon glassato,  
fondo agli aghi di pino [4 7 8 12]

Paris Brest ai limoni di Monterosso [1 3 7 8]

**60 a persona**

Vini esclusi

Proposta di vini locali in abbinamento

3 calici

Magioa

Perciò

Sciacchetrà (I Magnati)

**25 a persona**

Elenco degli allergeni (in parentesi) disponibile su richiesta.

Gli alimenti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate o congelate all'origine.

**Coperto 3 €**

## ANTIPASTI

<b>La fantasia di acciughe del Porto Roca</b> [1 3 4 5 7 9 10 12 14]	26
Acciughe marinate - acciuga ripiena fritta - Testarolo con acciuga scottata al lardo e pesto di radicchio rosso - Acciuga salata con burrata e marmellata di fichi - Turbante di zucchine, velo di pescatrice e acciuga con farcia morbida	
<b>Polpo con patate e fagiolini alla ligure</b> [9 10 12 14]	22
<b>Salmone marinato allo zucchero di canna su insalatina novella olio e limone</b> [4 10]	19
<b>Zuppetta di cozze e vongole veraci con crostoni croccanti all'aglio</b> [1 4 9 12 14]	22
<b>Flan di zucchine, fonduta di Parmigiano e aglio fermentato</b> [3 7 12]	18
<b>Crudo di Parma e melone</b>	18

## PRIMI

<b>Spaghetti alle vongole veraci, datterini, aglio, prezzemolo e peperoncino</b> [1 4 9 12 14]	22
<b>Risotto ai frutti di mare</b> [2 4 9 12 14]	25
<b>Risotto mantecato al pesto con burrata e tartare di gambero rosso</b> [2 7 8 9 12]	24
<b>Caramelle farcite al branzino su bisque di aragosta</b> [1 2 3 4 9 12]	24
<b>Trofiette di Sori al pesto</b> [1 7 8]	20
<b>Zuppa di verdure con gocce di pesto</b> [7 8 9]	16

## SECONDI

<b>Grigliata mista di pesce del Porto Roca</b> [2 4 14]	35
<b>Fritto di calamari*, gamberi* e verdure in tempura</b> [1 2 3 4 14]	25
<b>Filetto di orata o branzino, patate duchessa e crema di alghe</b> [1 3 4 7]	28
<b>Filetto di manzo alla demi - glace di Vermentino rosso, rösti di patate e sformatino di spinaci</b> [1 3 7 9 12]	34

# TASTING MENU

SAVOURING THE CINQUE TERRE

5-Courses menu to discover the typical flavors of our tradition

Fried Anchovy - Marinated Anchovy - Anchovy Monterosso style [1 3 4 5 7 9 10 12 14]

Mix of crudités [2 4 6 14]

Trofie with pesto sauce [1 7 8]

Tuna steak in pine nuts crust, glazed champignon,  
and hint of pine leaves [1 4 9 12 14]

Paris Brest with Monterosso lemons [1 3 7 8]

**60 per person**

Wine pairing not included

**Wine flight**

Local wine pairing - 3 glasses

Magioa

Perciò

Sciacchetrà (I Magnati)

**25 per person**

List of allergens (in brackets) available on request.  
Foods marked with (\*) could be prepared from raw materials frozen or frozen at origin.

**Cover Charge 3 €**

## STARTERS

<b>Anchovy Tasting Porto Roca style</b> [1 3 4 5 7 9 10 12 14]	26
Marinated anchovies - Zucchini turban, monkfish, and anchovies with a soft filling - Stuffed fried anchovies - Salted anchovies in Monterosso olive oil with fig jam and burrata - Testarolo with seared anchovy, lard, and red radicchio pesto.	
<b>Octopus salad with potatoes and Ligurian style green beans</b> [9 10 12 14]	22
<b>Salmon marinated in brown sugar on fresh salad with citronnette</b> [4 10]	19
<b>Mussels and clams soup with crispy garlic croutons</b> [1 4 9 12 14]	22
<b>Zucchini flan, Parmesan fondue, fermented garlic</b> [3 7 12]	18
<b>Parma ham and melon</b>	18

## FIRST COURSES

<b>Spaghetti with clams, datterini tomatoes, garlic, parsley, chili pepper</b> [1 2 4 9 12 14]	22
<b>Risotto with seafood</b> [2 4 9 12 14]	25
<b>Risotto with pesto sauce, burrata and red shrimp tartare</b> [2 7 8 9 12]	24
<b>Ravioli filled with sea bream on lobster bisque</b> [1 2 3 4 9 12]	24
<b>Trofiette with pesto sauce</b> [1 7 8]	20
<b>Vegetable soup with pesto sauce drops</b> [7 8 9]	16

## MAIN COURSES

<b>Mixed grilled fish</b> [2 4 14]	35
<b>Fried squid*, shrimps* and vegetables in tempura</b> [1 2 3 4 14]	25
<b>Fillet of sea bream or sea bass, duchess potatoes, seaweed cream</b> [1 3 4 7]	28
<b>Beef fillet with red Vermentino demi-glace, potato rösti and spinach flan</b> [1 3 7 9 12]	34

## ALLERGENI

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut, i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

## ALLERGENS

- 1) **CEREALS** containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut, their derived strains and derived products
- 2) **CRUSTACEANS** and crustacean products
- 3) **EGGS** and egg products
- 4) **FISH** and fish products
- 5) **GROUNDNUTS** and peanut products
- 6) **SOYA** and soya products
- 7) **MILK** and milk products (including lactose)
- 8) **NUTS** such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their products
- 9) **CELERY** and celery products
- 10) **MUSTARD** and mustard products
- 11) **SESAME SEEDS** and sesame seed products
- 12) **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**
- 13) **LUPINS** and products thereof
- 14) **MOLLUSCS** and mollusc products