



MENU

Ristorante La Terrazza
Restaurant La Terrazza

Elenco degli allergeni (in parentesi) disponibile su richiesta.

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

List of allergens (in brackets) available on request.

Foods marked with () could be prepared from raw materials frozen or frozen at origin.*

Coperto 3 €

Cover Charge 3 €

Antipasti

Starters

La fantasia di acciughe del Porto Roca

Anchovy tasting Porto Roca style

[1 3 4 5 7 9 10 12 14]

Acciughe marinate - Acciuga ripiena frita - 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
Marinated anchovies - monkfish and anchovies with a soft filling - Fried stuffed anchovies - Salted anchovies with fig jam and burrata - Zucchini turban, Testarolo with seared anchovy, lard, and red radicchio pesto.

28

La nostra crudité di pesce, crostacei e molluschi

Seafood crudité

[2 4 6 14]

39

Baccalà mantecato con crudité di gamberi e cracker ai semi di sesamo

Creamed cod with shrimps tartare and sesame crackers

[1 2 4 11]

28

Zuppetta di cozze e vongole veraci con crostoni croccanti all'aglio

Mussels and clams' soup with crispy garlic croutons

[1 4 9 12 14]

22

Salmone marinato allo zucchero di canna su misticanza all'olio e limone

Salmon marinated in brown sugar on fresh salad with citronnette

[4 10]

22

Insalata di carciofi in due consistenze, olio alla menta e vellutata di topinambur

Two textures artichoke salad, mint oil and topinambur velouté

[1 7]

18

Sandwich di astice, patate goffrate e purea di fave

Lobster sandwich, embossed potatoes and mashed broad beans

[1 2 3 7 12]

26

Polpo con patate, fagiolini, pinoli, pomodori confit, pesto e crumble di olive taggiasche

Octopus salad with potatoes, pine nuts, confit tomatoes, pesto sauce and crumble of Taggiasca olives

[7 8 10 14]

23

Primi

First Courses

Lo spaghetti del Porto Roca * (min. 2 persone)

Porto Roca Style seafood spaghetti (min. 2 people)*

[1 2 4 9 12 14]

Spaghetti con Astice, scampi, gamberi, calamari, seppioline, cozze e vongole veraci
Spaghetti with lobster, prawns, shrimps, calamari, cuttlefish, mussels, and clams

75

Risotto ai frutti di mare

Risotto with seafood

[2 4 9 12 14]

28

Risotto mantecato al pesto con burrata e tartare di gambero rosso *

*Risotto with pesto sauce, burrata and red shrimps * tartare*

[2 7 8 9 12]

32

Spaghetti alle vongole veraci, datterini, aglio, prezzemolo e peperoncino

Spaghetti with clams, datterini tomatoes, garlic, parsley, and red chili pepper

[1 4 9 12 14]

26

Ravioloni con bocconcini di pescato ed erbe di riviera al
ragù leggero di seppie e calamari

Ravioli filled with fish bites and local herbs with calamari and cuttlefish ragout

[1 3 4 7 9 12 14]

32

Tagliolini freschi alla polpa di scampi e crema al tartufo

Tagliolini with prawns and truffle cream

[1 2 3 4 7 9 12]

30

Pansoti alla salsa di noci

Pansoti (traditional ligurian filled ravioli) with walnut sauce

[1 3 7 8]

24

Trofiette di Sori al pesto

Trofiette (traditional ligurian dumpling) with pesto sauce

[1 7 8]

22

Zuppa di verdure con gocce di pesto

Vegetable soup with pesto drops

[7 8 9]

18

Secondi

Main Courses

Polpo arrostito con crema di cavolfiore e cipolle caramellate, nocciole tostate
Roasted octopus with cauliflower cream, caramelized onions, toasted hazelnuts

[1 4 7 8 9 14]

29

Grigliata mista di pesce con contorno

Mixed grilled fish with sidedish

[2 4 14]

42

Filetto di orata o branzino alla ligure con patate, pomodorini,
olive taggiasche e pinoli

Ligurian style Seabass or seabream fillet with potatoes, cherry tomatoes, olives and pine nuts

[1 4 9 12]

30

Fritto di calamari, gamberi e verdure in tempura

Mixed fried with calamari, shrimps and vegetables in tempura

[1 2 3 4 14]

27

Filetto di manzo alla demi-glace di Vermentino rosso,
rösti di patate e sformatino di spinaci

Beef fillet with red Vermentino wine demi - glace, rösti potatoes, and spinach flan

[1 3 7 9 12]

32

Coniglio alla ligure con spuma di patate al timo limone e topinambur arrostito

Ligurian style rabbit, potato foam with thyme and lemon, roasted topinambur

[1 3 7 12]

29

Melanzana arrostita, la sua purea affumicata,

stracciatella di mozzarella, gel al basilico

Roasted eggplant, smoked mashed eggplants, stracciatella cheese and basil gel

[7]

23

Dessert

Dessert

Torta Opéra al tè Matcha e cioccolato fondente

Opéra cake with Matcha tea and dark chocolate

[1378]

12

Cremoso al limone e lime su biscuit e meringa flambé

Lime and Lemon chiffon on biscuit and flambéed meringue

[137]

12

Tartelletta con marmellata di fiori, crema frangipane alla mandorla, gelée ai frutti di bosco

Tartlet with flower jam, almond frangipane cream, berry gelée

[1378]

12

Semifreddo al Grand Marnier e salsa alle fragole

Grand Marnier semifreddo with strawberry sauce

[37]

10

Meringa con gelée di lamponi e ganache montata al cioccolato fondente

Meringue with raspberry gelées and dark chocolate whipped ganache

[378]

12

Panna cotta al caramello

Panna cotta with caramel

[7]

10

Il Tiramisù

Tiramisù

[137812]

10

Frutti di bosco con gelato artigianale di Monterosso

Artisanal Monterosso gelato with berries

[37]

12

Allergeni

Allergens

- 1. CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut, i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, their derived strains and derived products
- 2. CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
CRUSTACEANS and crustacean products
- 3. UOVA** e prodotti a base di uova
EGGS and egg products
- 4. PESCE** e prodotti a base di pesce
FISH and fish products
- 5. ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
PEANUTS and peanut products
- 6. SOIA** e prodotti a base di soia
SOY and soy products
- 7. LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
MILK and milk products (including lactose)
- 8. FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9. SEDANO** e prodotti a base di sedano
CELERY and celery products
- 10. SENAPE** e prodotti a base di senape
MUSTARD and mustard products
- 11. SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
SESAME SEEDS and sesame seed products
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- 13. LUPINI** e prodotti a base di lupini
LUPINS and products thereof
- 14. MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
MOLLUSCS and mollusc products