



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.*

Liste des allergènes (entre parenthèses) disponible sur demande.

Les aliments marqués d'un () peuvent être préparés à partir de matières premières congelées ou congelées à l'origine*

Coperto 3 €

Couvert 3 €

Antipasti

Hors-d'œuvre

La fantasia di acciughe del Porto Roca

La fantaisie d'anchois du Porto Roca

[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

Anchois marinés, Turban de courgettes, lotte et anchois fourrés, moelleux - Anchois farcis frits - Anchois salés avec confiture de figues et burrata - Testarolo aux anchois poêlés, saindoux et pesto de radicchio rouge.

28

La nostra crudités di pesce, crostacei e molluschi

Nos crudités de poissons, crustacés et mollusques

[2 4 6 14]

39

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

Morue à la crème avec crevettes crues et crackers aux graines de sésame

[1 2 4 11]

28

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

Soupe de moules et palourdes avec croutons à l'ail

[1 4 9 12 14]

22

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

Saumon mariné au sucre de canne sur salade avec citronette

[4 10]

22

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

Salade d'artichauts en deux consistances, huile à la menthe et velouté de topinambour

[1 7]

18

Sandwich di astice, patate goffrate e purea di fave

Sandwich à l'homard, pommes de terre gaufrées et purée de fèves

[1 2 3 7 12]

26

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

Poulpe avec pommes de terre, haricots verts, pignon, tomates confites, pesto et crumble d'olives

[7 8 10 14]

23

Primi Entrées

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

Spaghetti du Porto Roca (min. 2 people)

[1 2 4 9 12 14]

Spaghetti con Astice, scampi, gamberi, calamari, sepioline, cozze e vongole veraci

Spaghetti avec homard, langoustines, crevettes, calamars, seiches et palourdes

75

Risotto ai frutti di mare

Risotto aux fruits de mer

[2 4 9 12 14]

28

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

*Risotto au pesto avec burrata et tartare de crevettes rouges**

[2 7 8 9 12]

32

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

Spaghetti aux palourdes, datterini, ail, persil et piment

[1 4 9 12 14]

26

Ravioloni con bocconcini di pescato ed erbe di riviera al

ragù leggero di seppie e calamari

Ravioli farci aux morceaux de poisson, herbes de Riviera, au ragout léger de seiches et calamar

[1 3 4 7 9 12 14]

32

Tagliolini freschi alla polpa di scampi e crema al tartufo

Tagliolini frais avec pulpe de langoustine et crème de truffes

[1 2 3 4 7 9 12]

30

Pansoti alla salsa di noci

Pansoti (raviolis traditionnels ligures) à la sauce aux noix

[1 3 7 8]

24

Trofiette di Sori al pesto

Trofiette avec pesto

[1 7 8]

22

Zuppa di verdure con gocce di pesto

Soupe aux légumes avec des gouttes de pesto

[7 8 9]

18

Secondi

Plats principaux

Polpo arrostito con crema di cavolfiore e cipolle caramellate, nocciole tostate
Poulpe rôti sur crème de choux fleur et oignons caramélisés et noisettes grillées

[1 4 7 8 9 14]

29

Grigliata mista di pesce con contorno
Mélange de poisson grillé

[2 4 14]

42

Filetto di orata o branzino alla ligure con patate, pomodorini,
olive taggiasche e pinoli
Filet de dorade ou de bar à la ligurien avec pommes de terre, tomates, olives et pignons de pin

[1 4 9 12]

30

Fritto di calamari, gamberi e verdure in tempura
Calamars et crevettes* frits avec légumes en tempura*

[1 2 3 4 14]

27

Filetto di manzo alla demi-glace di Vermentino rosso,
rösti di patatee sformatino di spinaci
Filet de bœuf à la demi-glace de Vermentino rouge et rösti de pommes de terre et flan aux épinards

[1 3 7 9 12]

32

Coniglio con spuma di patate al timo limone e topinambur arrostito
Lapin avec mousse de pommes de terre au thym citron et topinambour rôti

[1 3 7 12]

29

Melanzana arrostita, la sua purea affumicata,
stracciatella di mozzarella, gel al basilico
Aubergine rôti, sa purée fumée, stracciatella de mozzarella, gel au basilic

[7]

23

Dessert

Dessert

Torta Opéra al tè Matcha e cioccolato fondente

Tarte Opéra au the Matcha et chocolat noir

[1378]

12

Cremoso al limone e lime su biscuit e meringa flambé

Crème au citron sur biscuit et meringue flambé

[137]

12

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

Tartelette à la confiture de fleurs, crème de frangipane, gelée d'amandes et baies

[1378]

12

Semifreddo al Grand Marnier e salsa alle fragole

Parfait au Gran Manier et sauce aux fraises

[37]

10

Meringa con gelée di lamponi e ganache montata al cioccolato fondente

Meringue au gelée de framboises et ganache au chocolat noir

[378]

12

Panna cotta al caramello

Panna cotta au caramel

[7]

10

Il Tiramisù

Tiramisù

[137812]

10

Frutti di bosco con gelato artigianale di Monterosso

Fruits rouges avec glace artisanal de Monterosso

[37]

12

Allergeni

Allergens

- 1. CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut, i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CÉRÉALES contenant du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre, le kamut, leurs souches dérivées et produits dérivés
- 2. CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
CRUSTACÉS et produits à base de coquillages
- 3. UOVA** e prodotti a base di uova
OEUFs et ovoproduits
- 4. PESCE** e prodotti a base di pesce
POISSON et produits à base de poisson
- 5. ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
ARACHIDES et produits à base d'arachide
- 6. SOIA** e prodotti a base di soia
SOJA et produits à base de soja
- 7. LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
LAIT et produits laitiers (y compris le lactose)
- 8. FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
FRUITS sec tels que les amandes, les noisettes, les noix, les pistaches et leurs produits
- 9. SEDANO** e prodotti a base di sedano
CÉLERI et produits à base de céleri
- 10. SENAPE** e prodotti a base di senape
MOUTARDE et produits à base de moutarde
- 11. SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES
- 13. LUPINI** e prodotti a base di lupini
LUPIN et produits à base de lupin
- 14. MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
MOLLUSQUES et produits à base de mollusques