



Ristorante La Terrazza

MENU DEGUSTAZIONE

I SAPORI DELLE CINQUE TERRE

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

Acciuga fritta - 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

La fantasia di acciughe del 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

26

Crudités di pesce, crostacei e molluschi [2 4 6 14]

38

Calamaretti scottati su emulsione di zucchine, polvere di capperi e panko croccante [1 4 9 12]

22

Creme brûlé di zucca con culatello di Zibello [3 7]

22

Cozze ripiene della tradizione ligure [1 3 7 12 14]

25

Zuppetta di cozze e vongole veraci con crostoni croccanti all'aglio [1 4 9 12 14]

22

Salmone marinato allo zucchero di canna su insalatina novella olio e limone [4 10]

19

Flan di zucchine, fonduta al Parmigiano e aglio fermentato [3 7 12]

18

PRIMI

Lo spaghetti del Porto Roca* (min. 2 persone) [1 2 4 9 12 14]

Spaghetti con aragosta, scampi, gamberi, calamari, seppie, cozze e vongole veraci.

90

*Il costo comprende una bottiglia di vino da produttori locali selezionati dal nostro Maître.
*Non incluso nel trattamento di mezza pensione.

Risotto al nero di seppia, gambero rosso, aria di limone e aioli leggera [2 4 9 12 14]

27

Gnocchi di patate ai frutti di mare [1 2 3 4 9 12 14]

28

Spaghetti alle vongole veraci, datterini, aglio, prezzemolo e peperoncino [1 4 9 12 14]

24

Ravioloni con bocconcini di pescato ed erbe di riviera al ragù leggero di seppie e calamari [1 3 4 7 9 12 14]

28

Trofiette di Sori al pesto [1 7 8]

20

Tagliolini freschi ai porcini e tartufo [1 3 7]

26

Crema di pomodori, clorofilla di basilico e cozze croccanti [1 3 14]

18

SECONDI

Trancetto di pescatrice su spuma di funghi porcini ed edamame saltato [1 3 4 7 8 9 14]

30

Filetto di orata o branzino, patate duchessa, crema di alghe [1 3 4 7]

28

Frittura di calamari*, gamberi* e verdure in tempura [1 2 3 4 14]

25

Grigliata mista di pesce del Porto Roca [2 4 14]

35

Fungo porcino arrostito, jus di verdure, carota fermentata [1 9 12]

25

Ossobuco di vitello, crema alla milanese e cialda di riso [1 7]

30

Filetto di manzo alla demi-glacé di Vermentino rosso,
rösti di patate e sformatino di spinaci [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 leave [4 7 8 12]

Paris-Brest with Monterosso lemons cream [1 3 7 8]

60 per person

Without wine pairing

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

Anchovy tasting Porto Roca style [1 3 4 5 7 9 10 12 14]

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

26

Seafood crudité selection [2 4 6 14]

38

Seared squid on zucchini emulsion, caper powder and crunchy pankò [1 4 9 12]

22

Crème brûlée of pumpkin with culatello by Zibello [3 7]

22

Stuffed mussels of the Ligurian tradition [1 3 7 12 14]

25

Mussels and clams' soup with crispy garlic croutons [1 4 9 12 14]

22

Salmon marinated in brown sugar on fresh salad with citronnette [4 10]

19

Zucchini flan, Parmesan fondue, and fermented garlic [3 7 12]

18

FIRST COURSES

Porto Roca Style seafood spaghetti* (min. 2 people) [1 2 4 9 12 14]

Spaghetti with lobster, prawns, shrimp, calamari, cuttlefish, mussels, and clams.

90

*A local wine bottle from our selection is included in the price.

*Not included in half board.

Risotto with squid ink, red shrimp, touch of lemon, and light aioli [2 4 9 12 14]

27

Potato gnocchi with seafood [1 2 3 4 9 12 14]

28

Spaghetti with clams, datterini tomatoes, garlic, parsley, and chili pepper [1 4 9 12 14]

22

**Ravioli filled with fish bites and local herbs with squid
and cuttlefish ragout** [1 3 4 7 9 12 14]

28

Trofiette with pesto sauce [1 7 8]

20

Fresh tagliolini with Porcini mushrooms and truffle [1 2 3 4 9 12 14]

26

Tomatoes cream, chlorophyll from basil leaves, and crispy mussels [1 3 14]

18

MAIN COURSES

Fillet of monkfish on Porcini mushrooms foam, and edamame [1 3 4 7 12]
30

Fillet of sea bream or sea bass, duchess potatoes,
seaweed cream [1 3 4 7]
28

Fried squid*, shrimps* and vegetables in tempura [1 2 3 4 14]
25

Mixed grilled fish [2 4 14]
35

Roasted Porcino mushroom, vegetable jus, and fermented carrot [1 9 12]
25

Ossobuco Veal cream Milanese style, and rice waffle [1 7]
30

Beef fillet with red Vermentino demi - glace,
potato rösti, and spinach flan [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 molluscs products