



# 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 crudités di pesce, crostacei e molluschi

*Seafood crudités*

[2 4 6 14]

39

### Baccalà mantecato con crudités di gamberi, crumble di olive taggiasche e pane carasau

*Creamed cod with shrimps' tartare, Crumble of Taggiasca olives and Carasau bread*

[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]

23

### Tartare di tonno all'erba cipollina e burrata

*Tuna tartare with chives and burrata*

[4 7]

24

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

*Raw salmon marinated in brown sugar on fresh salad with citronnette*

[4 10]

23

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

*Two textures artichoke salad, mint oil and topinambur velouté*

[3 7]

19

### Sandwich di aragosta, purea di fave e crostini di mais

*Lobster sandwich, fava bean purée and corn crostini*

[1 2 3 7 12]

26

### Polpo con patate, fagiolini, pinoli, pomodori confit e pesto

*Octopus salad with potatoes, pine nuts, confit tomatoes and pesto sauce*

[ 7 8 10 14 ]

24

# Primi

## First Courses

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

*Porto Roca Style\* sea food spaghetti (min. 2 people)*

[1 2 4 9 12 14]

Spaghetti con Astice, scampi, gamberi, calamari, sepioline, 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

Caramelle di pasta fresca farcite alla polpa di branzino

su bisque di aragosta e gel al basilico

*Fresh pasta 'caramelle' filled with sea bass, served on lobster bisque with basil gel*

[1 3 4 7 9 12 14]

29

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 pasta) 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 di verdure alla griglia  
*Mixed grilled fish with grilled vegetables*

[2 4 14]

43

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

Costine di agnello con spuma di patate al timo, limone e topinambur arrostito  
*Lamb ribs, potato foam with thyme and lemon, and roasted topinambur*

[1 3 7 12]

29

Polpettine alle lenticchie con vellutata di piselli al cocco  
e julienne di fungo pleurotus in guazzetto  
*Lentil meatballs with pea and coconut velouté and julienned oyster mushrooms in a light broth*

[3 7 9 12 ]

23

# 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*