

HOTEL PORTO ROCA



RISTORANTE LA TERRAZZA



LE SPECIALITÀ DEL PORTO ROCA

ANTIPASTI

La Fantasia di acciughe del Porto Roca (1.3.4.5.7.9.10.12.14)	25
<i>Acciuga marinata dello Chef - Turbante di zucchine, velo di pescatrice e acciughe con farcia morbida - Acciuga ripiena fritta - Acciuga sott'olio con burrata e marmellata di fichi - Testarolo con acciuga scottata al lardo e pesto di radicchio rosso</i>	
Zuppa di cozze e vongole veraci con crostoni all'aglio (1.4.9.12.14)	20

PRIMI

Lo Spaghetto del "Porto Roca" (Min. x 2) (1.2.4.9.12.14)	90*
<i>Spaghetti con aragosta, scampi, gamberi, calamari, seppie, cozze e vongole veraci.</i>	
<i>*Il prezzo comprende una bottiglia di vino da produttori locali selezionati dal nostro Maître.</i>	
<i>*Non incluso nel trattamento di mezza pensione.</i>	
Ravioloni dello Chef con bocconcini di pescato, erbe della Riviera ligure al ragù leggero di calamari e seppie (1.3.4.7.9.12.14)	24

SECONDI

Grigliata mista di pesce (1.2.3.4.14)	30
Fritto di calamari, gamberi e verdurine (1.2.3.4.14)	25



PORTO ROCA'S SPECIALTIES

HORS D'OEUVRES

Anchovies Porto Roca's style (1.3.4.5.7.9.10.12.14) 25

Homemade marinated anchovies - Zucchini turban, monkfish and anchovies with a soft filling - Fried and stuffed anchovies - Salted anchovies in Monterosso olive oil with fig jam, and burrata - Testarolo (dough with flour, salt, and water) with seared anchovy, lard, and red chicory pesto.

Mussels and clams soup with garlic croutons (1.4.9.12.14) 20

FIRST COURSES

Porto Roca's Style spaghetti (Min. x 2) (1.2.4.9.12.14) 90*

Spaghetti with lobster, prawns, shrimps, calamari, cuttlefish, mussels and clams

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

**Not included in half board.*

Homemade ravioli filled with seabass and herbs 24
in cuttlefish ragu (1.3.4.7.9.12.14)

SECOND COURSES

Mixed grilled seafood (1.2.3.4.14) 30

Mixed fried calamari, prawns, and vegetables (1.2.3.4.14) 25

List of allergens (in brackets) available upon request.

Depending on availability, some products may be frozen.



RISTORANTE LA TERRAZZA - MENU

ANTIPASTI

Il Polpo con patate e fagiolini alla ligure (1.3.4.5.7.9.10.12.14)	20
La Fantasia di acciughe del Porto Roca (1.3.4.5.7.9.10.12.14) <i>Acciuga marinata dello Chef - Turbante di zucchine, velo di pescatrice e acciughe con farcia morbida - Acciuga ripiena frita - Acciuga sott'olio con burrata e marmellata di fichi - Testarolo con acciuga scottata al lardo e pesto di radicchio rosso</i>	25
Il Misto mare dello Chef (1.2.3.4.5.7.9.10.12.14)	25
Flan di zucchine su fonduta di Parmigiano e crema di scalogno fermentato (3.7.9.12)	16
Baccalà mantecato con crudités di gamberi (1.2.4)	20
Salmone marinato allo zucchero di canna su misticanza alla citronette (4.10)	18
Cozze ripiene alla Monterossina (1.2.14.12.9.7.3.4)	18
Zuppa di cozze e vongole veraci con crostoni all'aglio (1.4.9.12.14)	20
Tartare di tonno all'erba cipollina e burrata (4.7.10)	22



RESTAURANT LA TERRAZZA - MENU

HORS D'OEUVRES

Lukewarm octopus salad with potatoes and green beans (1.3.4.5.7.9.10.12.14)	20
Anchovies Porto Roca's style (1.3.4.5.7.9.10.12.14) <i>Homemade marinated Anchovies - Zucchini turban, monkfish and anchovies with a soft filling - Fried stuffed anchovies - Salted anchovies in Monterosso e.v.o, fig jam and burrata - Testarolo (dough with flour, salt, water) with seared anchovy, lard and red chicory pesto sauce.</i>	25
Mixed seafood selection (1.2.3.4.5.7.9.10.12.14)	25
Zucchini flan on Parmesan fondue and fermented shallot (3.7.9.12)	16
Creamed cod with shrimp crudités (1.2.4)	20
Brown sugar marinated salmon with fresh salad and citronette (4.10)	18
Monterossina Style stuffed mussels (1.2.14.12.9.7.3.4)	18
Mussels and clams soup with garlic croutons (1.4.9.12.14)	20
Tuna tartare with chives and burrata (4.7.10)	22



PRIMI

Lo Spaghetto del Porto Roca (Min. x 2) (1.2.4.9.12.14)	90*
<i>Spaghetti con aragosta, scampi, gamberi, calamari, seppie, cozze e vongole veraci</i>	
<i>*Il costo comprende una bottiglia di vino da produttori locali selezionati dal nostro Maître.</i>	
<i>*Non incluso nel trattamento di mezza pensione.</i>	
Risotto ai frutti di mare (2.4.9.12.14)	24
Spaghetti alle vongole veraci, datterini, aglio, prezzemolo e peperoncino (1.4.9.12.14)	20
Gnocchi di patate saltati con gamberi, zafferano e crema di latte (1.2.3.4.7.9.12)	20
Tagliatelle fresche alla polpa di scampi con funghi porcini e profumo di tartufo (1.2.3.4.9.12)	24
Ravioloni con bocconcini di pescato, erbe della riviera ligure al ragù leggero di calamari e seppie (1.3.4.7.9.12.14)	24
Le Trofiette al pesto (1.7.8)	20
Pansoti dello Chef alla salsa di noci (1.3.7.8.12)	20
La nostra zuppa all'ortolana ⁽⁹⁾	15



FIRST COURSES

Porto Roca's style Spaghetti (Min. x 2) (1.2.4.9.12.14)	90*
<i>Spaghetti with lobster, prawns, shrimp, calamari, cuttlefish, mussels and clams.</i>	
<i>*A local wine bottle from our selection is included in the price.</i>	
<i>*Not included in half board.</i>	
Risotto with seafood (2.4.9.12.14)	24
Spaghetti with clams, datterino tomato, garlic, parsley, and chili-pepper (1.4.9.12.14)	20
Homemade potato dumplings sauteed with shrimp, saffron and milk cream (1.2.9.4.7.3)	20
Fresh tagliatelle with prawns, porcini mushrooms and truffle (1.2.3.4.9.12)	24
Homemade ravioli filled with seabass and herbs in cuttlefish ragù (1.3.4.7.9.12.14)	24
Trofiette with pesto sauce (1.7.8)	20
Homemade Pansoti with walnut sauce (1.3.7.8.12)	20
<i>(Ligurian kind of ravioli filled with ricotta and spinach)</i>	
The green soup of the day ⁽⁹⁾	15



SECONDI

Grigliata mista di pesce (1.2.3.4.14)	30
Fritto di calamari, gamberi e verdure (1.2.3.4.14)	25
Filetto di orata o branzino alla ligure (1.4.8.9.12) <i>(con patate, pomodori, pinoli, olive taggiasche)</i>	24
Trancetto di pescatrice su spuma di funghi porcini e edamame saltato (1.4.7)	28
Polpo arrostito su crema di cavolfiore, cipolle caramellate e nocciole tostate (1.4.7.8.9.14)	26
Bianco di rombo, mousse al tartufo nero, pakchoi saltato (4.7)	28
Filetto di manzo alla demi-glace di Vermentino rosso, rosti di patate e sformatino di spinaci (1.3.7.9.12)	30
Ossobuco di vitello alla milanese e cialda di riso (1.7.9)	28
Agnello a scottadito con crema di patate alla menta, chutney di albicocche, melanzane al caffè (7)	28
Contorni	8



SECOND COURSES

Mixed grilled seafood (1.2.3.4.14)	30
Mixed fried calamari, prawns, and vegetables (1.2.3.4.14)	25
Seabream or seabass fillet ligurian style (1.4.8.9.12) (with potatoes, tomatoes, pine nuts and olives)	24
Monkfish steak with foam of porcini mushrooms and sauteed edamame (1.4.7)	28
Roasted octopus on cauliflower cream, caramelized onions, and toasted hazelnuts (1.4.7.8.9.14)	26
Turbot fillet, black truffle mousse, sauteed pakchoi (4.7.)	28
Beef fillet with red Vermentino demi-glace, potato rösti, and spinach flan (1.3.7.9.12)	30
Veal bone Milanese style and rice waffle (1.7.9)	28
Lamb chops, cream of potatoes with mint, apricot chutney ⁽⁷⁾	28
Side dishes	8



IL MENU PER I PIU' PICCOLI

Spaghetti al ragù bolognese (1.7.9.12)	14
Gnocchetti di patate al pesto (1.3.7.8)	14
La nostra pasta fresca al burro fuso e parmigiano (1.3.7)	14
Petto di pollo al burro e salvia o alla griglia (1.7.12)	14
Scaloppina alla milanese (1.3)	14
Paillard di vitello in gratella (1.3)	14
Scaloppina al limone (1.7.12)	14
Patate fritte o verdure del giorno (1.3.7)	8

DESSERT DELLA CASA

Frolla con crema pasticcera, frutti di bosco e fiori (1.3.7)	10
Bavarese alla nocciola glassata Rocher (3.7.8)	10
Morbido al pistacchio e nocciole, salsa al lampone e rose, crumble e sorbetto alla pesca (1.3.7.8)	10
Cannolo con ricotta al basilico, pinoli e cioccolato fondente (1.3.7.8.12)	10
Mousse al maracuja e mango con gelatina di mandarino e namelaka al timo (1.3.7.8)	10
Il Tiramisù (1.3.7.8.)	10
Panna cotta al caramello (7)	10



THE MENU FOR THE LITTLE ONES

Spaghetti with bolognese ragout (1.7.9.12)	14
Homemade potato gnocchi with pesto sauce (1.3.7.8)	14
Homemade pasta with melted butter and parmesan (1.3.7)	14
Chicken breast with butter and sage (1.7.12)	14
Milanese style cutlet (1.3)	14
Veal paillard (1.3)	14
Lemon veal cutlet (1.7.12)	14
French fries or vegetables (1.3.7)	8

HOMEMADE DESSERT

Tartlet with custard, berries and flowers (1.3.7)	10
Rocher-style glazed hazelnut bavarian cream (3.7.8)	10
Soft pistachio and hazelnuts, raspberry and rose sauce, crumble and peach sorbet (1.3.7.8)	10
Cannolo with basil-ricotta, pine nuts and dark chocolate (1.3.7.8.12)	10
Mousse maracuja and mango with mandarin jelly and Thyme namelaka (1.3.7.8)	10
Tiramisù (1.3.7.8)	10
Panna cotta (7)	10



LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e 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

ALLERGEN LIST

- 1) CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and 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