



PORTO ROCA
monterosso

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]

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

Trofie al pesto [1 7 8]

Paris Brest ai limoni di Monterosso [1 3 7 8]

40 a persona

Vini esclusi

Percorso vini

Percorso di vini locali in abbinamento (3 calici)

Begasti

Magioia

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]	26
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	
Baccalà mantecato con crudités di gamberi* e pane Carasau [1 2 4]	22
Salmone marinato allo zucchero di canna su insalata novella olio e limone [4 10]	19
Zuppetta di cozze e vongole veraci con crostoni croccanti all'aglio [1 4 9 12 14]	22
Insalata di carciofi in due consistenze, olio alla menta e vellutata di topinambur [1 7]	20
Crudo di Parma e melone	18

PRIMI

Spaghetti alle vongole veraci, datterini, aglio, prezzemolo e peperoncino [1 4 9 12 14]	22
Risotto ai frutti di mare [2 4 9 12 14]	25
Risotto mantecato al pesto con burrata e tartare di gambero rosso [2 7 8 9 12]	24
Bottoni ripieni di rana pescatrice*, bouillabaisse e salsa al pepe rosa [1 3 4 9 12 14]	24
Trofiette di Sori al pesto [1 7 8]	20

SECONDI

Grigliata mista di pesce [2 4 14]	35
Fritto di calamari*, gamberi* e verdure in tempura [1 2 3 4 14]	25
Filetto di orata o branzino, patate duchessa, crema di alghe [1 3 4 7]	28
Filetto di manzo alla demi - glace di Vermentino rosso, rösti di patate e sformatino di spinaci [1 3 7 9 12]	34

TASTING MENU

SAVOURING THE CINQUE TERRE

5-course 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]

Soup of clams and mussels with crispy garlic croutons [1 4 9 12 14]

Trofie with pesto sauce [1 7 8]

Paris Brest from lemons of Monterosso [1 3 7 8]

40 per person

Without wine

Wine route

Local wine route (3 glasses)

Begasti

Magioa

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 - Stuffed fried anchovies - Salted anchovies in Monterosso olive oil with fig jam and burrata - Testarolo with seared anchovy, lard, and red radicchio pesto.	26
Creamed cod with shrimp crudités* and Carasau bread [1 2 4]	22
Salmon marinated in brown sugar on fresh salad with citronnette [4 10]	19
Soup of mussels and clams with crispy garlic croutons [1 4 9 12 14]	22
Two texture artichokes salad, mint oil and topinambur cream [1 7]	20
Parma ham and melon	18

FIRST COURSES

Spaghetti with clams, datterino tomatoes, garlic, parsley, and chili pepper [1 4 9 12 14]	22
Risotto with seafood [2 4 9 12 14]	25
Risotto with pesto sauce, burrata and red shrimp tartare [2 7 8 9 12]	24
Buttons filled with monkfish*, bouillabaisse and pink pepper sauce [1 3 4 9 12 14]	24
Trofiette with pesto sauce [1 7 8]	20

MAIN COURSES

Mixed grilled fish [2 4 14]	35
Fried squid*, shrimps* and vegetables in tempura [1 2 3 4 14]	25
Fillet of sea bream or sea bass, duchess potatoes, seaweed cream [1 3 4 7]	28
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 mollusc products