

# 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  
*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*
- Zuppa di cozze e vongole veraci con crostoni all'aglio (1.4.9.12.14) 20

### PRIMI

- Lo spaghetti del "Porto Roca" (Min. x 2) (1.2.4.9.12.14) 90\*  
*Spaghetti con aragosta, scampi, gamberi, calamari, seppie, cozze e vongole veraci.  
\*Il prezzo comprende una bottiglia di vino da produttori locali selezionati dal nostro Maître.*
- 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 verdure (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.*
- 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



## RISTORANTE LA TERRAZZA - MENU

### ANTIPASTI

Il Polpo con patate e fagiolini alla ligure (9.14)	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 carciofi su fonduta di Parmigiano (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
Calamaretti scottati su emulsione di asparagi, polvere di capperi e panko croccante (1.4.9.10.12)	19
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 (9.14)	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
Artichoke flan on Parmesan fondue (3.7.9.12)	16
Creamed cod with shrimp crudité (1.2.4)	20
Brown sugar marinated salmon with fresh salad and citronette (4.10)	18
Seared cuttlefish on asparagus emulsion, powder of capers, and crispy panko (1.4.9.10.12)	19
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 spaghetti 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>	
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, carciofi e bottarga (1.2.3.4.9.12)	20
Tagliatelle fresche dello Chef 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
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) <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>	90*
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, artichokes, and bottarga (1.2.3.4.9.12)	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
Homemade pansoti with walnut sauce (1.3.7.8.12) (Ligurian kind of ravioli filled with ricotta and spinach)	20
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) (con patate, pomodori, pinoli, olive taggiasche)	24
Trancetto di pescatrice su spuma di funghi porcini e asparagi scottati (1.4.7)	28
Polpo arrostito su crema di cavolfiore, cipolle caramellate e nocciole tostate (1.4.7.8.9.14)	26
Ricciola, melanzana ripiena, crema di ostriche e dashi (1.3.4.7.14)	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 su spuma alla milanese e cialda di riso (1.7.9)	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 seared asparagus (1.4.7)	28
Roasted octopus on cauliflower cream, caramelized onions, and toasted hazelnuts (1.4.7.8.9.14)	26
Amberjack, stuffed eggplant, oyster cream, and dashi (1.3.4.7.14)	28
Beef fillet with red Vermentino demi-glace, potato rosti, and spinach flan (1.3.7.9.12)	30
Veal bone on Milanese mousse and rice waffle (1.7.9)	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
Semifreddo al Grand Marnier con frutti di bosco e salsa di fragole (3.7.12)	10
Cannolo con ricotta al basilico, pinoli e cioccolato fondente (1.3.7.8.12)	10
La Pera al vino rosso e crema al cardamomo (3.7.12)	10
Il Tiramisù (1.3.7.8.12)	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
Grand Marnier semifreddo with berries and strawberry sauce (3.7.12)	10
Cannolo with basil-ricotta, pine nuts and dark chocolate (1.3.7.8.12)	10
Pear with red wine reduction and cardamom cream (3.7.12)	10
Tiramisù (1.3.7.8.12)	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