



LE SPECIALITÀ DEL PORTO ROCA PORTO ROCA'S SPECIALTIES

Antipasti - Hors d'Oeuvres

La Fantasia di acciughe del Porto Roca (1.3.4.5.7.9.10.12.14) 22

*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*

Anchovies Porto Roca's Style (1.3.4.5.7.9.10.12.14)

*Homemade marinated Anchovies - Zucchini turban, Monkfish and Anchovies with a soft filling - Fried 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*

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

Mussels and clams soup with garlic croutons (1.4.9.12.14)

Primi - First Courses

Lo Spaghetto del "Porto Roca" (Min. x 2) (1.2.4.9.12.14) 75 *

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

Porto Roca's Style Spaghetti (Min. x 2) (1.3.4.7.9.12.14)

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

Ravioloni dello Chef con bocconcini di pescato, erbe della Riviera ligure 22

al ragù leggero di calamari e seppie (1.3.4.7.9.12.14)

Squid-ink homemade Ravioli filled with seabass and herbs in cuttlefish ragu (1.3.4.7.9.12.14)

Secondi - Second Courses

Grigliata mista di pesce (1.2.3.4.14) 28

Mixed grilled seafood (1.2.3.4.14)

Fritto di calamari, gamberi e verdure (1.2.3.4.14) 25

Mixed fried calamari, prawns, and vegetables (1.2.3.4.14)

**Il costo comprende una bottiglia di vino locale dalla selezione del nostro Maître*

**Local wine bottle from our Maître daily selection included in the price*

Elenco degli allergeni (in parentesi) disponibile su richiesta - List of allergens (number in brackets) available on request.

In base a disponibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati - Depending on availability some products may be frozen.



RISTORANTE LA TERRAZZA - MENU

Antipasti

Il Polpo con patate e fagiolini alla ligure ^(9.14)	18
La Fantasia di acciughe del Porto Roca ^(1.3.4.5.7.9.10.12.14)	22
<i>Acciuga marinata dello Chef - Turbante di zucchine, velo di Pescatrice e Acciughe con farcia morbida - Acciuga ripiena frita</i> <i>Acciuga sott'olio con burrata e marmellata di fichi - Testarolo con Acciuga scottata al lardo e pesto di radicchio rosso</i>	
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)	16
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)	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)	20

Primi

Lo Spaghetto del "Porto Roca" (Min. 2 persone) ^(1.2.4.9.12.14)	75 *
<i>Spaghetti con aragosta, scampi, gamberi, calamari, seppie, cozze e vongole veraci</i>	
Risotto ai frutti di mare ^(2.4.9.12.14)	20
Spaghetti alle vongole veraci, datterini, aglio, prezzemolo e peperoncino ^(1.4.9.12.14)	18
Gnocchi di patate dello Chef saltati con gamberi, carciofi e bottarga ^(1.2.3.4.9.12)	18
Tagliatelle fresche dello Chef alla polpa di scampi con funghi porcini e profumo di tartufo ^(1.2.3.4.9.12)	22
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)	22
Pansoti dello Chef alla salsa di noci ^(1.3.7.8.12)	16
La nostra Zuppa all'ortolana ⁽⁹⁾	12

**Il costo comprende una bottiglia di vino locale dalla selezione del nostro Maître*



RESTAURANT LA TERRAZZA - MENU

Hors d'Oeuvres

Lukewarm octopus salad with potatoes and green beans	(14.9)	18
Anchovies Porto Roca's Style	(1.3.4.5.7.9.10.12.14)	22
<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>		
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	(4.2.1)	16
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)	18
Mussels and clams soup with garlic croutons	(1.4.9.12.14)	20
Tuna tartare with chives and burrata	(4.7.10)	20

First Courses

Porto Roca's Style Spaghetti	(Min. x 2) (1.2.4.9.12.14)	75 *
<i>Spaghetti with lobster, prawns, shrimps, calamari, cuttle-fish, mussels and clams</i>		
Risotto with seafood	(2.4.9.12.14)	20
Spaghetti with clams, datterino tomato, garlic, parsley, and chili-pepper	(1.4.9.12.14)	18
Homemade potato dumplings sauteed with shrimp, artichokes, and bottarga	(1.2.3.4.9.12)	18
Fresh tagliatelle with prawns, porcini mushrooms and truffle scent	(1.2.3.4.9.12)	22
Squid-ink homemade Ravioli filled with Seabass and herbs in cuttlefish ragu	(1.3.4.7.9.12.14)	22
Homemade Pansoti with walnut sauce	(Ligurian kind of Ravioli filled with ricotta and spinach) (1.3.7.8.12)	16
The green Soup of the day	(9)	12

*Local wine bottle from our Maître daily selection included in the price



Secondi

Grigliata mista di pesce ^(1.2.3.4.14)	28
Fritto di calamari, gamberi e verdure ^(1.2.3.4.14)	25
Filetto di orata o branzino alla ligure <i>(con patate, pomodori, pinoli, olive taggiasche)</i> ^(1.4.8.9.12)	24
Trancetto di pescatrice su spuma di funghi porcini e asparagi scottati ^(1.4.7)	25
Polpo arrostito su crema di cavolfiore, cipolle caramellate e nocciole tostate ^(1.4.7.8.9.14)	24
Ricciola, melanzana ripiena, crema di ostriche e dashi ^(1.3.4.7.14)	25
Filetto di manzo alla demi-glace di Vermentino rosso, rosti di patate e sformatino di spinaci ^(1.3.7.9.12)	28
Ossobuco di vitello su spuma alla milanese e cialda di riso ^(1.7.9)	25

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



Second Courses

Mixed grilled seafood (1.2.3.4.14)	28
Mixed fried calamari, prawns, and vegetables (1.2.3.4.14)	25
Seabream or Seabass fillet with potatoes, tomatoes, pine nuts and olives (1.4.8.9.12)	24
Monkfish steak with foam of porcini mushrooms and seared asparagus (1.4.7)	25
Roasted octopus on cauliflower cream, caramelized onions, toasted hazelnuts (1.4.7.8.9.14)	24
Amberjack, stuffed eggplant, oyster cream, and dashi (1.3.4.7.14)	25
Beef fillet with red Vermentino demi-glace, potato rosti, and spinach flan (1.3.7.9.12)	28
Veal bone on Milanese mousse and rice waffle (1.7.9)	25

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