



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 vini locali in abbinamento (3 calici)

Begasti

Magioa

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]

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

26

Crudités di mare [2 4 6 14]

38

Sandwich di astice*, patata croissant e spremuta ace [1 2 3 4 7]

22

Baccalà mantecato con crudités di gamberi* e pane Carasau [1 2 4]

22

Capessante scottate, spuma di latte alla lavanda e liquirizia [7 14]

22

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

22

Salmone marinato allo zucchero di canna su insalatina novella olio e limone [4 10]

19

Insalata di carciofi in due consistenze, olio alla menta e vellutata di topinambur [1 7]

20

PRIMI

Lo spaghetti del Porto Roca* (min. 2 persone) [1 4 9 12 14]

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

90

*Il costo comprende una bottiglia di vino da produttori locali selezionati dal nostro Maître.
*Non incluso nel trattamento di mezza pensione.

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

Spaghetti alle vongole veraci, datterini, aglio, prezzemolo e peperoncino [1 4 9 12 14]

22

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

Tagliolini freschi saltati con pesto di mare, nido di seppie e polpetta di carciofo croccante [1 3 9 12 14]

24

Gnocchi di patate con crema allo zafferano, pinoli e cipollotto brasato [1 7 8]

22

Vellutata di porri e patate con crostini croccanti alla paprika dolce [1 3 7]

16

SECONDI

Baccalà cotto a bassa temperatura, pil-pil, asparagi al sesamo [1 4 11 12]
29

Filetto di orata o branzino, patate duchessa, crema di alghe [1 3 4 7]
28

Fritto di calamari*, gamberi* e verdure in tempura [1 2 3 4 14]
25

Grigliata mista di pesce [2 4 14]
35

Carciofo romanesco, spuma di feta aromatizzata al tartufo nero, aglio dolce [1 7]
22

Coniglio alla ligure con spuma di patate al timo limone
e topinambur arrostito [1 3 7 12]
28

Filetto di manzo alla demi-glacé 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 - Fried stuffed anchovies - Salted anchovies with fig jam and burrata - Testarolo with seared anchovy, lard, and red radicchio pesto.

26

Seafood crudité selection [2 4 6 14]

38

Lobster* sandwich, potato croissant and ace juice [1 2 3 4 7]

22

Creamed cod with shrimp* crudité and Carasau bread [1 2 4]

22

Seared scallops, lavender milk foam and liquorice [7 14]

22

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

22

Salmon marinated in brown sugar on fresh salad with citronnette [4 10]

19

Two textures artichoke salad, mint oil and topinambur velouté [1 7]

20

FIRST COURSES

Porto Roca seafood spaghetti* (min. 2 people) [1 4 9 12 14]
Spaghetti with lobster, prawns, shrimp, calamari, cuttlefish, mussels, and clams.

90

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

*Not included in half board.

Risotto with seafood [2 4 9 12 14]

25

Risotto with pesto sauce, burrata and red shrimp* tartare [2 7 8 9 12]

24

Spaghetti with clams, datterini tomatoes, garlic, parsley, and chili pepper [1 4 7 8]

22

Button-filled with monkfish, bouillabaisse, and pink pepper sauce [1 3 4 9 12 14]

24

Trofiette with pesto sauce [1 7 8]

20

**Fresh tagliolini sautéed with seafood pesto, cuttlefish and
crispy artichoke fritters** [1 3 9 12 14]

24

Potato gnocchi with saffron cream, pine nuts and braised spring onions [1 7 8]

22

Leek and potato soup with crunchy sweet paprika - croutons [1 3 7]

16

MAIN COURSES

Cod cooked at low temperature, pil - pil sauce, sesame asparagus [1 4 11 12]
29

Fillet of sea bream or sea bass, duchess potatoes,
seaweed cream [1 3 4 7]
28

Fried squid*, shrimps* and vegetables in tempura [1 2 3 4 14]
25

Mixed grilled fish [2 4 14]
35

Artichoke Romanesco, feta mousse flavoured with
black truffle and sweet garlic [1 7]
22

Ligurian style rabbit with thyme - lemon potato foam
and roasted topinambur [1 3 7 12]
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