

L'approdo Starting with

Crudo di Pesce "Portobello" °

Portobello fish crudités 40

Crudo Royale °

Royal Fish crudités 70

Sformato di Brandade di Polpo in crosta di Pasta Fillo

Crema di Carabaccia, Perlage di Acciughe *°

Octopus brandade flan in a Fillo pastry crust

Florentine Carabaccia, perlage of Anchovies

25

Acciughe ripiene, Coulis di Pomodorini del Piennolo °

Pizzaiola a crudo

Stuffed anchovies, Piennolo cherry tomatoes coulis

raw Pizzaiola

25

Tempura leggera di Baccala e Gamberi di Mazara

vellutata di Patate Perlage di Basilico *

Light tempura of codfish and prawns from Mazara

cream of potatoes, Perlage of Basil

30

Fritturina del Golfo *

Fried Fish Mix from the Gulf

25

Flan di Zucchine Chips marinate Fonduta di Parmigiano

e la sua Cialda

Zucchini flan, marinated chips, Parmesan fondue

and its wafer

22

La nostra visione della Tartare selezione Manzo Irlanda

Our vision of the Beef Tartare Ireland selection

22

Primi

First Courses

Spaghettone alla Chitarra selezione Molino Gragnano

Ciuppin di Moscardini *

Spaghetti alla chitarra Molino Gragnano selection

Soup of baby-octopus

28

Tagliolini all'Uovo Aragostella Mediterranea

emulsione di Mare °

Egg Tagliolini Mediterranean Lobster Sea emulsion

35

Carnaroli risottato ai Ricci di Mare

profumato ai Plancton °

Carnaroli risotto with sea urchin scented with plankton

35

Fusilletto trafileato Carbonara di Gamberi di Mazara,

Bacon croccante °*

Drawn Fusilletto, carbonara of Mazara Shrimps,

Crunchy Bacon

30

Trofietta al Pesto della tradizione Patate e Fagiolini

Trofietta with traditional Pesto Potatoes and Green Beans

22

Secondi

Cappon Magro della Tradizione del Portobello *°

*Cappon Magro "Portobello"
(Genoese Seafood and Vegetables Salad)*

28

Mosaico di Mare sentori di Humami Fantasia della terra °

Sea mosaic hints of Humami "Land fantasy" dressing

30

Tataky di Tonno in crosta di Erbe Mediterranee

Caponatina di Melanzane °

*Tuna Tataky in Mediterranean Herbs crust
eggplant caponata*

28

Il Filetto di Ombrina alla Ligure °

Fillet of Croaker fish Ligurian style

28

Tagliata di Bisonte selezione Canada

fonduta di San Carone e Vin Santo

*Sliced bison selection Canada
fondue of San Carone and Vin Santo*

30



Mare Aperto

Tasting Menu

Crudo di Pesce "Portobello"

Portobello fish crudités

Fusilletto trafilato Carbonara di Gamberi di Mazara,
Bacon croccante °*

*Drawn Fusilletto, carbonara of Mazara Shrimps,
Crunchy Bacon*

Cappon Magro della Tradizione del Portobello *°

*Cappon Magro "Portobello"
(Genoese Seafood and Vegetables Salad)*

Schiacciata di Mele Speziate

Gelato di Cannella Caramello agli Agrumi

*Spiced Apple Crush
Cinnamon Ice Cream Caramel with Citrus Fruits*

90



Il Bel Porto

Tasting Menu

Acciughe ripiene,
Coulis di Pomodorini del Piennolo °
Pizzaiola a crudo

*Stuffed anchovies, Piennolo cherry tomatoes coulis
raw Pizzaiola*

Trofietta al Pesto della tradizione Patate e Fagiolini
Trofietta with traditional Pesto Potatoes and Green Beans

Il Filetto di Ombrina alla Ligure *
Fillet of Croaker fish Ligurian style

Flan al Cioccolato Fondente 72% Equatoriale
crema Inglese al Pistacchio di Bronte
*72% Equatorial Dark Chocolate Flan
Bronte Pistachio English cream*

70

Dessert

Flan al Cioccolato Fondente 72% Equatoriale
crema Inglese al Pistacchio di Bronte
*72% Equatorial Dark Chocolate Flan
Bronte Pistachio English cream* 12

Meringa all'Italiana crema Gelato
Frutti di Bosco Fragole al Basilico
*Italian Meringue Ice Cream
Berries and Strawberries with Basil* 10

Schiacciata di Mele Speziate
Gelato di Cannella Caramello agli Agrumi
*Spiced Apple Crush
Cinnamon Ice Cream Caramel with Citrus Fruits* 10

Zuppa di Melone e Ananas, Gelato allo Yogurt
Melon and Pineapple Soup, Yogurt ice-cream 10

I Sorbetti del Portobello * Mix di Sorbetti *
Portobello Sorbets 8 *Mix of Sorbets* 12

Degustazione di Formaggi di Varese Ligure
e Composte tradizionali
Varese Cheese Selection and traditional Compotes 18

I nostri Passiti *A glass of raisin wine?*

<i>Recioto della Valpolicella DOCG Musella</i>	8€	0,375	35€
<i>Moscato di Noto 'Moscato della Torre' Marabino</i>	6€	0,50	30€
<i>'Francesco' Vendemmia Tardiva Eno - Trio 2017</i>	8€	0,50	35€
<i>Vin du Preve La Casetta</i>	8€	0,375	35€

Coperto a persona €3 *Service per person €3*

Reg. CE 1169/2011 –

Gli alimenti preparati in questo locale potrebbero contenere sostanze che possono provocare allergie e intolleranze

Elenco allergeni presenti nel Menù:

ANTIPASTI STARTERS

Crudo e Royal ...: Pesce - Crostacei - Soia - Molluschi - Sesamo
Brandade di Polpo ...: Pesce - Glutine
Acciughe ...: Pesce - Frutta a Guscio - Latticini - Uovo - Glutine
Tempura...: Pesce - Crostacei - Glutine - Latticini
Frittura...: Pesce - Crostacei - Glutine
Flan Zucchine ...: Uova - Glutine - Latticini

Raw ...: Fish - Crustaceans - Soy - Sesame
Octopus...: Fish - Peanuts - Gluten
Anchovies...: Fish - Fruit Shell - Gluten - Egg - Dairy products
Tempura...: Fish - Crustaceans - Gluten - Dairy products -
Frittura...: Fish - Gluten - Crustaceans
Flan...: Gluten - Dairy products - Egg

PRIMI First Courses

Spaghettone...: Pesce - Glutine
Taglierino... : Crostacei - Uova - Glutine - Frutta a Guscio
Risotto ...: Crostacei
Fusilletto...: Uova - Crostacei - Glutine
Trofiette... : Latticini - Frutta a Guscio - Glutine

Spaghetti ...: Fish - Gluten
Taglierino Crustaceans - Egg - Gluten - Fruit Shell
Risotto ...: Crustaceans - Fish
Fusilletto...: Egg - Crustaceans - Gluten
Trofiette...: Dairy products - Fruit Shell - Gluten

SECONDI *Second Courses*

Pescato...: Pesce – Frutta a Guscio

Cappon Magro ...: Pesce - Molluschi – Crostacei – Frutta a Guscio – Glutine - Uova

Mosaico...: Pesce – Crostacei – Soia

Tonno ...: Pesce – Glutine – Frutta a Guscio

Tagliata Bisonte...: Latticini - Senape

Umbriana...: Fish - Fruit Shell

Mosaico di Mare...: Fish - shellfish - Crustaceans - Fruit Shell - Gluten - Egg

Sea bass...: Fish - Crustaceans - Soy

Lamb Sliced ...: Fish – Gluten – Fruits Shell

Duck Breast...: Dairy products - mustard

DESSERT

Mousse al Cioccolato...: Latticini – Uova– Glutine

Tarte Tatin : Latticini – Glutine

Flan al Cioccolato : Latticini – Uova

Ananas : Latticini

Sorbetti : Latticini

Degustazione Formaggi : Latticini

Chocolate Mousse...: Dairy products - Eggs - Gluten

Tarte Tatin: Dairy products - Gluten

Chocolate Flan: Dairy Products - Eggs

Pineapple: Dairy products

Sorbets: Dairy products

Cheese Tasting: Dairy products

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di solfiti e coloranti
All products may contain traces of sulphites and dyes