

# SPLENDIDO GRILL



Acqua filtrata pura, naturale o frizzante - 6 euro per persona

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 10 euro a persone

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*); b) maltodestrine a base di grano (\*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (\*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

*(\* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

## *DAL FORNO*

### *MARINARA IN LIGURIA 30*

Pomodoro da agricoltura biologica, aglio dolce di Vessalico e origano  
(VG) (1)

### *MARGHERITA A MODO MIO 30*

Pomodoro datterino da agricoltura biologica, mozzarella fiordilatte di Agerola e basilico DOP di Prà  
(V) (7)

### *RUCOLA E PROSCIUTTO 30*

Pomodoro da agricoltura biologica, mozzarella fiordilatte di Agerola, rucola e prosciutto crudo San Daniele DOP 30 mesi Villani  
(7)

### *PARMIGIANA 30*

Pomodoro da agricoltura biologica, melanzane, provola affumicata, scaglie di Parmigiano DOP Vacche Rosse 28 mesi  
(V) (1,7,8)

### *MORTAZZA 30*

Stracciatella di Andria, granella di pistacchio di Bronte e mortadella Bologna IGP Villani  
(1,7,8)

### *PIZZA IN RUOTO 30*

Pizza in tegame, scarola, acciughe di Monterosso, olive Taggiasche e capperi di Salina  
(1,4,7)

### *PRÀ 30*

Stracchino di Brugnato, pesto DOP di basilico di Prà, pinoli tostati e Pecorino Romano  
(V) (1,7,8)

## *PER INIZIARE*

### *FINISSIMA DI PESCE BIANCO NOSTRANO 50*

Salsa allo yogurt, scorza d'arancia, cipollotto fresco e prugne rosse  
(GF) (4,5,7,12)

### *"PORPO BOGGÌO A-O VERDE" 44*

Polpo lessato nella sua acqua con patate, citronette di olio e limone  
(GF) (5,9,12,14)

### *"COME UN BRANDACUJUN" 40*

Insalata di baccalà, patate e profumi della riviera  
(1,4,7)

### *"CONDIGGION" 40*

Insalata di verdure tipica dei marinai con mosciame di tonno  
(1,3,4,9,12)

### *UN'INSOLITA CAPRESE 36*

Carpaccio di pomodori di Albenga, burrata di Andria, olio nero e polvere di capperi  
(GF) (7)

### *INSALATA CESARE 36*

Con pollo di fattoria o gamberi nostrani  
Cuore di lattuga Romana, Parmigiano DOP Vacche Rosse, classico condimento alle acciughe di Monterosso e aglio  
(1,4,7)

*PER CHI AMA LA PASTA*

SPAGHETTO FREDDO AFFUMICATO 52  
Profumo di limone Bio, essenza di crostacei e caviale  
(1,2,4,9)

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 40  
Erba persa  
(1,9,12,14)

TROFIE AVVANTAGGIATE 36  
Pasta Bio tipica ligure, patate, fagiolini e pesto di basilico DOP  
(V) (1,7,8)

FREGOLA RISOTTATA 40  
Molluschi, bottarga di muggine, pomodorini freschi e basilico  
(1,4,9,12,14)

CREMA FREDDA DI MELONE CANTALUPO 36  
Crema di mandorle e noci di macadamia  
(V) (8,12)

*PER CONTINUARE TRA PESCE E CARNE*

FRITTO MISTO DI PARANZA 60  
Verdure, maionese al ravanello  
(1,2,4,5,6,10,12)

ASTICE 52° 50  
Leggermente affumicato, pappalardo al pomodoro  
(1,2,9)

TENTACOLO DI POLPO NOSTRANO 60  
Zucca, olio alla paprika affumicata  
(GF) (5,9,14)

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO 60  
Cardoncelli e burro bianco al prezzemolo  
(GF) (4,7,12)

DAL GOLFO DEL TIGULLIO *p.p.* 140  
Pesci, crostacei e molluschi al Jospè  
(GF) (2,4,14)

GALLETTO ALLA DIAVOLA 40  
Erbe e spezie  
(GF) (5,9,10,12)

DIAFRAMMA DI FASSONA 50  
Maionese al bacon  
(GF) (3,5,10,12)

CARRÈ D'AGNELLO 50  
Crema di zucchine alla scapece  
(GF) (9,12)

*DALL'ORTO*

SCAROLA E BOTTARGA 26  
(GF) (4)

FUNGHI E MAGGIORANA 18  
(GF,VG) (5)

INSALATA DI VERDURE CROCCANTI ALL'ITALIANA 18  
(GF,VG) (9,12)

POMODORI, CIPOLLOTTO FRESCO E BASILICO 18  
(GF,VG)

VERDURE DI GIORNATA DALL'ORTO DI PORTOFINO 18  
(GF,VG) (5)