



La Terrazza

CENA

*Il mio ingrediente più importante è la **memoria**.*

La memoria di questi 20 anni alla guida delle cucine dello Splendido.

La memoria dei miei viaggi, volti, sensazioni, piatti, esperienze.

La memoria di albe e tramonti, colori e fragranze.

*Queste sono le mie proposte per questa sera,
spero vi divertiate a gustarle come io mi sono divertito a cucinarle.*

Buon appetito,

Corrado Corti | EXECUTIVE CHEF

Antipasti

Crudo di pesci, crostacei e molluschi del Tigullio e frutta in osmosi 54

Come una Pizzata: astice del Mediterraneo, capperi di Pantelleria, olive Taggiasche, origano, stracchino della Val d'Aveto e crema di pomodoro 50

Noci di capesante gratinate al nero di seppia, crema di piselli novelli, cipolla in agrodolce e gel allo zafferano di Voltri 45

Vitello tonnato: girello di vitello di razza Piemontese, uova di quaglia, limone candito, "sandwich" di insalata russa 40

Tartare di Fassona al coltello, senape, tartufo nero primaverile, chips di pane croccante ai semi 40

Uova biologiche all'Occhio di Bue, asparago violetto di Albenga, Parmigiano Vacche Rosse 30 mesi (V) (GF) 38

Insalata di verdure di stagione, erbe aromatiche del Tigullio, chips di quinoa e Vinagrette con Avocado di Sanremo (V) (GF) (VG) 32

Paste, Risotti e Zuppe

Calamarata di Gragnano "Pastificio Gentile" con rana pescatrice, asparagi selvatici, pomodori confit, capperi di Pantelleria e Zeste di chinotto di Savona 45

Ravioli pizzicati alle erbe di montagna, astice e riduzione ai crostacei 45

Tagliolino ai cereali, carciofi violetti di Albenga stufati, calamaretti spillo, briciole di pane alla mentuccia 40

Linguine "Pastificio Gentile", limone, vongole veraci, pomodorini soleggiati e bottarga di tonno di Carloforte 40

Carnaroli "Salera" mantecato al prosecco con scampi e polvere di liquirizia Amarelli 40

Gnocchi di Zucca, Burro di Malga, Salvia, Nocciole di Chiavari Tostate, Pecorino al Tartufo nero 38 (V)

Ommaggio a "Elizabeth Taylor": Spaghetti Trafilati all'Oro "Pastificio Verrini", Pomodori di stagione in diverse consistenze (V) (VG) 36

Crema di Cuore di Bue del Ponente ligure, rocher di formaggio vegetale ai semi (V) (GF) (VG) 35

Mare

“Cassoeula di Mare”: pesci, crostacei e molluschi del Tigullio in guazzetto leggermente piccante, bietole e verzini di calamaro 75 p.p.

Fritto di mazzancolle, scampi, calamaretti, carciofi violetti di Albenga croccanti, maionese all’aceto balsamico 60

Trancio di ricciola, fondente di zucchine trombetta alla Scapece , fagioli di Pigna 55

Tagliata di tonno del Mediterraneo in crosta di semi, puntarelle, salsa di olive Taggiasche e crema di limone delle Cinque Terre 55

Cotoletta di sogliola alla Milanese, punte di asparagi violetti di Albenga, zabaione alla mugnaia, patate nocciola 50

Medaglione di pesce spada alla brace, salmoriglio all’origano e peperoncino, melanzane sott’olio 50

Terra

Costata di bue di razza “Piemontese”, Bernese, Indivia Belga e patata americana alla brace 70 p.p

Anatra laccata, sedano rapa alla vaniglia, radicchio Trevigiano marinato all’aceto di lampone 55

Carrè d’agnello in crosta di senape e noci, tortino di patate e scalogni stufati al vino rosso 56

Fegato di vitello burro e salvia, crema “Aggiadda” alla Genovese e spuma di patate quarantine 50

Galletto ruspante arrosto, crema di aglio rosso di Vessalico, asparagi violetti di Albenga con capperi e mandorla 48

Sedano rapa, salsa vegetale, cremoso di broccoli e tempura di topinambur (V) (GF) (VG) 38

Classici della tradizione

Acciughe di Monterosso fritte, cicorino e salsa tartara 36

Minestrone “anche” alla Genovese (V) (GF) 34

Linguine “Avvantaggiate” con pesto di basilico di Pra al mortaio, patate e fagiolini (V) 36

Trofie di Recco alla “ San Giorgio” (V) 36

Tradizionali pansotti di prebuggiun in salsa di noci (V) 40

Pescato locale del giorno alla ligure, alla griglia, al sale, alla mediterranea 70 p.p.

Grigliata di pesci e crostacei del Tigullio con verdure alla brace 70

Gamberi di Santa Margherita Ligure al limone e bouquet di verdure al timo 70

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa- Coperto 8 Euro per persona

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

(C) i piatti contrassegnati con la C sono preparati con materia prima congelata o surgelata

Presidio Slow Food®: Carciofo Violetto di Albenga, Asparago Violetto di Albenga, Aglio di Vessalico
Prodotti dell'Arca del Gusto: Patata Quarantina

Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo3, lettera D, Punto 3.



SPLENDIDO
A BELMOND HOTEL
PORTOFINO