

# La Terrazza

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 persona

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 o 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) latticello. **(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.

## *ANTIPASTI*

CRUDO DI TONNO, RICCIOLA E ORATA 60

E le sue salse  
(GF) (4,6,12)

PIZZATA DI ASTICE DEL MEDITERRANEO 60

Foglia di capperi, stracchino della Val d'Aveto, pomodoro e origano  
(1,2,7,9,12)

CAPESANTE IN CROSTA DI ERBE E LIME 50

Guazzetto piccante e porri grigliati  
(1,2,3,4,7,9,14)

"IL NOSTRO VITELLO TONNATO": 44

Girello di vitello di razza Piemontese, carpaccio di tonno, uova di quaglia e insalata russa  
(3,4)

TARTARE DI FASSONA 48

Gel al tuorlo d'uovo, nocciola tonda di Chiavari e tartufo nero della Val Bormida  
(14)

FIORE DI ZUCCA FARCITO CON VERDURE DELL'ORTO 40

Ricotta vegetale di anacardi, tartare di pomodori misti  
(GF,VG) (7)

## *PASTA, RISOTTO E ZUPPA*

FUSILLO DI GRAGNANO PASTIFICIO GENTILE 60

Astice, bisque di crostacei e pomodorini freschi  
(1,2,4,9,12)

SPAGHETTO VERRIGNI AFFUMICATO 50

Acciughe di Monterosso, burro Bio di Malga e finger lime  
(1,4,7,12)

CARNAROLI 54

Crema di Burrata di Aversa, crudo di gamberi nostrani, gel agli agrumi e granella di pistacchi  
(GF) (2,7,8,9,12)

RAVIOLO AL NERO DI SEPPIA 54

Farcia di cozze "alla Spezzina", fondente al pomodoro  
(1,3,4,7,12,14)

GNOCCHI DI ZUCCA DELLA VAL BORMIDA 48

Funghi porcini, nocciole tostate  
(VG) (1,8)

CREMA DI POMODORI AL PROFUMO DI AGLIONE 36

Basilico della riviera di Ponente e olio d'oliva DOP  
(GF,VG) (9,11)

## *SECONDI PIATTI*

CASSOEULA DI MARE

Pesci, crostacei e molluschi del Tigullio, guazzetto di mare leggermente piccante  
(1,2,4,7,9,12,14)  
p.p. 110

MEDAGLIONE DI SPADA, CROSTA DI PISTACCHI 60

Insalatina mediterranea in salsa Romesco  
(GF) (1,4,8,10)

TRANCIO DI RICCIOLA 60

Fondente di zucchine trombetta da agricoltura biologica alla Scapece  
(GF) (4,7,12)

COSTATA DI FASSONA ALLA GRIGLIA

Funghi, patate arrosto e ketchup alla banana  
(GF) (6,12)  
p.p. 85

LOMBO D'AGNELLO GRATINATO ALLE ERBE E NOCI 60

Millefoglie di sedano rapa, scalogno caramellato  
(1,3,7,8,9,10,12)

FILETTO DI VITELLINA 65

Scaloppa di foie gras, purea di patate dolci e salsa allo Sciacchetrà delle 5 Terre  
(GF) (7,12)

## *CLASSICI DELLA TRADIZIONE*

"BRANDACUJUN" 40

Tiepido di Baccalà alla ligure  
(1,3,4,7,12)

OMAGGIO A ELIZABETH TAYLOR 40

Spaghet'oro con pomodoro in tre consistenze  
(VG) (1)

TROFIE DI RECCO 36

Con pesto al mortaio di basilico di Prà, pinoli di San Rossore, olio extravergine Taggiasco, Parmigiano Riserva Vacche Rosse stagionatura 30 mesi, Pecorino Romano  
(V) (1,7,8)

MINISTRONE DI VERDURE 36

Anche alla Genovese  
(GF,VG) (7,9)

PESCATO DEL GIORNO

Alla Ligure, alla griglia, al sale o alla Mediterranea  
(GF) (2,4,7,9,12)  
p.p. 110