



*La Terrazza*

PRANZO

## *Antipasti*

Gamberi di Santa Margherita scottati, fagiolini, fondente alla zucca della Val Polcevera e vinaigrette al lampone 50

Cuore di lattuga, salsa Cesare, astice del Mediterraneo, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi, crostini di focaccia alle olive Taggiasche 48

Carciofi Violetti di Albenga alla mentuccia, cevice di Orata, cipolla di Tropea in agrodolce, cialda al pomodoro 38

Insalata di pesci e crostacei del Tigullio, cuore di sedano croccante, pomodori e olive Taggiasche 40

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

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

Culatello di Zibello "Podere Spigaroli" 36 mesi verdure croccanti in agrodolce, melone di stagione, "sgabei" "fritti" 35

Mozzarella di bufala di Aversa, selezione di pomodori di stagione, acciughe di Monterosso dissalate, capperi di Pantelleria, origano e basilico di Pra (V) (GF) 32

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*

Trofie al nero di seppia, asparagi selvatici, calamaretti spillo, fasolari e cozze al verde 40

Spaghetti di Gragnano "Pastificio Gentile", vongole veraci, aglio di vessalico, olio extravergine Taggiasco, peperoncino 38

Carnaroli "Salera" mantecato al prosecco, scampi e polvere di liquirizia 38

Pappardella ripiena di baccalà, crema di peperone dolce, puntarelle e bottarga di muggine 38

Tagliolino ai cereali, datterini gialli, crudaiola di tonno fresco e bagnacauda 36

Omaggio a "Elizabeth Taylor": spaghetti trafileti all'Oro "Pastificio Verrini", pomodori di stagione in diverse consistenze (V) (VG) 36

Gnocchi di ricotta e stracchino, crema di basilico di Prà, olive Taggiasche e crumble di pomodori secchi (V) 35

Minestrone di verdure "anche" alla Genovese (V) (GF) 34

## *Mare*

Scaloppa di branzino all'Amo arrosto, carciofi violetti di Albenga, patate quarantine  
salsa alla Mugnaia 56

“Fish and Chips” all’ Italiana: baccalà, code di mazzancolle, cipolle croccanti, salsa tartara 50

Polpo arrostito alla brace, fondente di fagioli di pigna 48

Acciughe di Monterosso ripiene, borragine, crema di provola affumicata e pomodoro  
San Marzano soleggiato 40

“Cundijun” della tradizione con tonno fresco scottato e galletta del marinaio 38

## *Terra*

Filetto di “Fassona “ alla brace, tortino di cavolfiore, salsa olandese 54

Bocconi di vitello panati, rucola, pomodori, patate al forno, riduzione all’aceto balsamico 50

Uccelletto di vitello, carciofi trifolati alla maggiorana, purea di patate al burro di zangola 50

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

Polpette di spinaci e borragine con farina di ceci al sugo di pomodoro e croccante  
ai semi di lino (V) (GF) (VG) 36

# *Classici della tradizione*

Sformatino di carciofi violetti di Albenga, patate e maggiorana (V) (GF) 36

Tradizionali Pansotti di Prebujun in salsa di noci (V) 40

Linguine "Avvantaggiate" con pesto di basilico di Pra al Mortaio, Patate e Fagiolini (V) 36

Trofie di Recco alla "San Giorgio" (V) 36

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 al limone, 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, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.





**SPLENDIDO**  
A BELMOND HOTEL  
PORTOFINO