

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) 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.

Antipasti

GAMBERO ROSSO DI SANTA MARGHERITA LIGURE 55

Panzanella, gel di Bravogado di Sanremo e lampone
(1,2,12)

ORATA NOSTRANA MARINATA 50

Mango, mais croccante e Bravogado di Sanremo
(GF) (4,9)

"IL NOSTRO VITELLO TONNATO" 44

Girello di vitello di razza Piemontese, carpaccio di tonno, uova di quaglia e insalata russa
(1,3,4,7,12)

CULATELLO DI ZIBELLO PODERE SPIGAROLI 36 MESI 40

Melone Cantalupo e sgabei fritti
(1)

MOZZARELLA DI BUFALA CASERTANA 36

Varietà di pomodori di stagione, capperi di Salina, origano e basilico di Prà
(GF,V) (7)

VOLEVA ESSERE UNA CROSTATA 36

Zucca grigliata, hummus di barbabietola, crudo e cotto di verdura dell'orto
(GF,VG) (9,10,11)

Pasta, risotto e zuppa

CALAMARATA VERRIGNI 48

Zafferano di Portofino, pesce capone e pomodorini confit
(1,4,7,12)

CHICCHE DI RUCOLA SELVATICA 48

Ricotta di pecora di Rapallo, vongole veraci e bottarga di muggine
(1,4,7,12,14)

CARNAROLI MANTECATO AL PESTO DI DRAGONCELLO 52

Crudo di scampi e frutto della passione
(GF) (2,7,8,9,12)

RAVIOLO RIPIENO DI NOCI ED ERBETTE SPONTANEE DELLA VAL GRAVEGLIA 50

Crema di formaggio caprino e pesto di pinoli
(1,3,4,7,8,9,12)

SPAGHETTI CROCCANTI DI VERDURE DEL NOSTRO ORTO 40

Fondente all'aglio nero, crema di piselli e carote
(GF,VG) (8,9)

Piatti principali

TRANCIO DI SPIGOLA SCOTTATO 60

Fondo bruno di pesce e canocchie, scarola ripassata
(2,4,7,9,12)

"FISH & CHIPS ... ALL'ITALIANA" 60

Baccalà, scampi e gamberi di Santa Margherita Ligure, cipolla rossa Belendina croccante
(1,2,3,4,10,12)

POLPO ALLA PLANCIA 52

Zucca Delica al forno, nocciole di Chiavari e melassa al peperone dolce
(1,7,8,10,12,14)

CONTROFILETTO DI FASSONA ALLA GRIGLIA 70

Funghi Cardoncelli e ketchup all'albicocca
(1,6,7,10,12)

COSTOLETTA DI VITELLO PANATA 60

Patate novelle al forno, rucola e pomodori all'aceto balsamico
(1,3,7,12)

QUASI COME UNA PARMIGIANA DI MELANZANE 40
(GF,V) (7)

Classici della tradizione

INSALATA TIEPIDA DI MARE ALLA LIGURE 44
(GF) (2,4,9,10,14)

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)

PESCATO DEL GIORNO *p.p. 110*

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

MINISTRONE DI VERDURE 36

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