

Il Crudo

Ostriche

Tris di Tartare del Pescato del Giorno

Tartare di Paranza con Insalatina di Sedano, Finocchi e Mela Verde

Carpaccio di Spada Marinato agli Agrumi su Mirepoix di Frutta

Crudo Imperiale: Ostriche, Crostacei e Carpacci del Pescato

Gli Antipasti

Zuppetta di Cozze tra Sacro e Profano

Gamberoni Imperiali al Miele d'Acacia con Carciofi Saltati

Tentacoli di Polpo Grigliato con Straccetti di Coulis di Pomodoro e basilico

*Hachè di Tonno con Germogli e Salsa di Soya su Mirepoix di
Verdure Croccanti*

Alici dei Due Golfi con Salsa allo Yogurt

I Primi Piatti

Mescafrancesca con Fagioli S.Ginese e Cozze

Risotto con Zucchinielle, Polpa di Branzino, Timo e Olio BIO

*Calamarata ai 2 Pomodori al Profumo di Menta con Battuto di baccalà Islandese e
Caviale di Melanzane*

*Bis di Cappellacci di Branzino e Salmone con Fiammiferi di Asparago e
Bisque di Gamberi di Nassa*

Linguine con Astice e Pomodoro Datterino

Le Nostre Paste sono Fatte a Mano

o Provengono dal Pastificio 'Gentile' di Gragnano (NA) Triafilate al Bronzo con Semola Pregiata Italiana

*Per gli allergeni consultare la lista degli ingredienti**

I Secondi Piatti

Il Pesce dal Mare alla Nostra Barca

In Crosta di Sale

All'Isolana

All'Acqua Pazza

Al Vino e Olive Bianche

Calamaro Ripieno su Letto di Scarola Ripassata

*Cuore di Baccalà su Purea di Patate Rosse, Acqua di Sedano
e Chips di Pomodoro*

*Trancio di Tonno del Mediterraneo in Crosta di Muesli con Bietola in Guazzetto
al Profumo di Ginger e Soia*

*Branzino al Pistacchio Tostato Lime su Taccole Saltate al Burro Chiarificato
Gran Fritto del Portofino*

Le Catalane del Portofino

Catalana Portofino: Astice Scampi e Gamberoni

Catalana Imperiale: Aragosta Scampi e Gamberoni

La Proposta Vegetariana

Cruditè di Verdure Mantecate in Salsa di Soya e Brunoise di Frutta

Linguine con Pesto di Mandorle Bianche e Punte di Asparagi € 12,00

Timballo di Patate Rosse al Profumo di Rosmarino su Fonduta di Parmigiano

*Tutto il pesce crudo che serviamo viene abbattuto ad una Temperatura di
-20 per 24 ore, secondo Ordinanza Ministeriale del 17/07/2013**