

## ***Gli Antipasti***

*Selezione di Tartare di Pescato del Giorno*

*Degustazione di Ostriche con Pane di Segale Tostato e Burro*

*Plateau di Crudités: Ostriche, Crostacei e Sashimi del Pescato*

*Cubo di Salmone allo Zafferano con Fagioli del Purgatorio e Tartufo Nero*

*Polpo Grigliato con Straccetti di Burrata, Porcini Essiccati e Melograno*

*Gamberi al Miele con Cuori di Carciofo Croccante*

*Fegatino Brulèe, Pane alle Amarene e Pistacchio*

## ***I Primi Piatti***

*Diversamente Carbonara*

*Linguine con Crostacei, Pomodori Datterini e Basilico*

*Risotto Acquerello alla Rapa Rossa, Crème Fraîche, Carpaccio di Ombrina e  
Ostrica Scottata*

*Gnocchi di Patate con Triglia, Finocchietto e Olive di Gaeta*

*Ravioli di Farina di Castagne Ripieni di Mousse di Vitello,  
con Zucca Gialla e Liquirizia*

## ***Le Catalane delle Feste***

*Regale: Astice, Scampi, Gamberi*

*Imperiale: Aragosta, Scampi, Gamberi*

*Tutto il pesce crudo che serviamo viene abbattuto ad una Temperatura di*

*-20 per 24 ore, secondo Ordinanza Ministeriale del 17/07/2013*

*\*Per gli allergeni consultare la lista degli ingredienti\**

## *I Secondi Piatti*

*Il Pesce dal Mare alla Nostra Barca*

*In Crosta di Sale*

*Alla Griglia*

*Al Fumetto*

*Alla Ligure*

*Allo Zenzero*

*All'Acqua Pazza*

---

*Branzino Fritto Intero alla Partenopea con Insalatina Invernale*

*Trancio di Tonno al Mandarino e Soya, Indivia Saltata, Scalogno al Sale*

*Cuore di Baccalà Islandese a Bassa Temperatura su Zuppetta di Lenticchie Rosse e Balsamico*

*Suprema di Faraona Ripiena di Luganega e Parmigiano 30 Mesi,  
con Cavolfiore Bianco e Tartufo Nero*

*Lo Chef Consiglia:*

*Il Caviale Italiano*

*Crudo di Scampi allo Zenzero, Erba Cipollina e Caviale*

*Diversamente Carbonara Luxury Style*

*Salmone in Brodo Dashi, Crème Fraîche e Perle di Caviale*

*Lo Chef Daniele Nuti e lo Staff del Portofino Vi Augurano un Sereno  
Natale e un Buon Anno Nuovo*