



Antipasti / Starters

Gambero viola di Santa Margherita Ligure su crema di cannellini e miso, nocciola cruda e santoreggia <i>Local raw prawns with cannellini and miso cream, hazelnut and savory</i>	54
Triglia rossa locale con riduzione allo zafferano del monte, mais dell'orto alla brace ed erbe spontanee <i>Local red mullet with saffron reduction, grilled corn and wild herbs</i>	52
Uovo morbido "Le Selvagge" con polentina di amaranto, sottobosco ed uva vermentina <i>Soft egg with amaranth sauce, mushrooms and "vermentina" grapes</i>	46
Il Cappon Magro autunnale del Molo Umberto I <i>Mixed steamed and grilled fish: mussels, clams, scampi, prawns, hake, cockles, razor clams, vegetables</i>	60

Primi / Pasta and risotto

Risotto mantecato al limone in conserva, ricci di mare, uova di gambero e ruta selvatica <i>Risotto with salted lemon, sea urchin, shrimp's eggs and wild rue</i>	46
Bottoncini ripieni al cavolo nero dell'orto, totanetti e salsa prescinseua affumicata <i>Handmade stuffed pasta with black cabbage, totani and smoked "prescinseua" cheese sauce</i>	42
Fusilloni con estratto di ragout di tonno, profumi locali e riduzione di siero di Parmigiano Reggiano <i>Fusilloni with tuna ragout, local aromas and Parmigiano Reggiano reduction</i>	46
Testaroli di segale con pesto al levistico, scampo piastrato e brodetto di funghi <i>Rye Testaroli pasta with lovage, scampi and mushrooms broth</i>	46

Secondi / Main course

Astice blu dei pescatori di Portofino, cuore di bue dell'orto di Iva, fragola fermentata, sedano rosa e chinotto <i>Charcoaled local blu lobster, tomatoes, strawberry, pink celery and chinotto</i>	85
Pescato del giorno cotto alla brace, funghi porcini, salsa chimichurri e cavolo riccio <i>Charcoaled fish of the day, porcini mushrooms, chimichurri sauce and kale</i>	60
Costoletta di pesce frita alla portofinese con guacamole di zucchine trombetta e chinotto bruciato <i>Fried Fish chop with zucchini guacamole and chinotto</i>	62
"Dal Mare al Molo": morone in crosta di agrumi, melanzana bianca, salsa mediterranea e menta ananas <i>Catch of the day baked in a clay and citrus crust with aubergine, Mediterranean sauce and mint</i>	65
Coperto/Cover charge	10

LA SCELTA À LA CARTE PREVEDE UN MINIMO DI DUE PORTATE SALATE PER COMMENSALE
The à la carte menu requires a minimum of two savoury courses per person

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, è possibile che vi siano alimenti freschi selezionati, che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco. Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento termico di abbattimento a temperatura negativa ai sensi del Reg CE 853/04.
There might be few ingredients in our menu which get chilled inside our kitchen, following our procedure book "Gestione della Sicurezza Alimentare" Reg. CE 853/



Il nostro menù degustazione comprende 11 portate che variano in base alla disponibilità del nostro orto e al pescato del giorno, creando così una filiera sostenibile senza sprechi e garantendo la migliore qualità delle materie prime locali. I nomi assegnati del menu comprendono solo l'elemento principale utilizzato, poiché tutto il resto del piatto cambia di continuo, facendovi conoscere giorno per giorno il mondo di Cracco Portofino.

Our tasting menu includes 11 courses that vary according to the availability of our garden and the catch of the day, creating a sustainable supply chain without waste and guaranteeing the best quality of local raw materials. The assigned names of the menu include only the main element used, since all the rest of the dish changes continuously, letting you know the world of Cracco Portofino day by day.

Menù degustazione / Tasting menù

Insalata russa caramellata Portofino
Portofino caramelized Russian salad

Crudo del pescatore
Raw fish

Gambero Viola
The raw shrimp

Intreccio di acciughe
The anchovy weave

Risotto ricci e limone
Risotto with sea urchin and lemon

Testaroli e funghi
Testaroli pasta with mushrooms

L'orto di Iva
Iva's vegetables

Quinto quarto di mare
The fried fish offal

La brace
Grilled fish

Fiori d'arancio e chinotto
Orange flowers and chinotto

Millefoglie di alga
Algae millefeuille

210

IL MENU DEGUSTAZIONE È A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO
The Menu is available only for the entire table

Il personale di sala è a Vostra completa disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura della materia prima utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Per come sono strutturati i locali, non si può escludere la presenza di più allergeni nei piatti in offerta.

We suggest to inform our staff about any allergies or food intolerance. On request is available the list of the allergens in our menu.