

Estate in Portofino



Carpaccio di Polpo

octopus-carpaccio with rose pepper, arugula, dried tomatoes
26.-

Tagliolini con burro agli Agrumi con Tartar di Tonno

tagliolini with citrus-butter and thuna-tatar
44.-

Pagro al Cartoccio

filet of gilthead with pomodorini, olives and rose pepper
47.-

Buon Appetito

Antipasti Portofino

Insalata Portofino

green salad, zucchini, carrots, tomatoes, pine nuts
12.-

Insalata di Finocchi e Arance

fennel, orange, white chicory, pomegranate
15.-

Pepata di Cozze

mussels with brodo italiano
19.-/28.-

Bruschetta Classica

roasted bread, tomatoes, basil
15.-

Caprese con Mozzarella di Bufalo

tomatoes, mozzarella, basil, oregano
18.-/26.-

Supermisto Classico (2 Persons)

beef tartar with pistachio, lemon, and quail egg
bison tartar with lemon-olive oil and mild truffle
thun tartar with lemon, sesame, teriyaki, grilled ananas
gillhead tartar with lime, mint, chives, finger limes
68.-

Buon Appetito

Pasta Fresca



Linguine dello Chef

linguine, cream, vodka, tomatoes, basil

26.-

Tagliatelle con Strisce di Manzo

tagliatelle with beef stripes, tomatoes, rocket salad, peperoncino

35.-

Penne All'Arrabbiata

penne, tomato sauce, peperoncino, parsley

23.-

Tagliolini con Cozze e N'Duja

tagliolini with mussels and n'duja

34.-

Ravioli Ripieni di Ricotta e Limone

ravioli with lemon and thyme-cream-butter

36.-

Buon Appetito

Secondi Piatti



Tagliata del Capo

beef-entrecôte with pistachio -herb crust and vegetables
53.-

Bisonte 200g

bison-entrecôte with vegetables
65.-

Fegato alla Veneziana

fresh calf liver with onion, sage and butter
47.-

Scaloppine di Vitello al Limone

veal-schnitzel with lemon-sauce
49.-

Tonno al Sesamo

thuna-steak in sesame coat
53.-

Branzino Portofino

sea bass filet ligurian way with olives, tomatoes and pine nuts
45.-

Sogliola alla griglia

grilled sole with vegetables
56.-

side dish: risotto, rosemary potatoes, homemade pasta, polenta, vegetables

Buon Appetito