

# Inverno in Portofino



## Insalata d' Inverno

rocket salad with red apples, walnuts, grapes, red onions and balsamic vinegar  
21.-

## Tagliatelle di Farro con Pesto di Cime di Rapa, Pomodoro Secco e Tarallo Pugliese

spelt tagliatelle with stem cabbage pesto, sun dried tomatoes and apulian taralli  
36.-

## Ossobuco di Vitello alla Milanese con Gremolata

veal ossobuco with gremolata and saffron risotto  
56.-

Buon Appetito

# Antipasti Portofino



## Insalata Portofino

green salad with zucchetti, carrots, tomatoes and pine nuts  
12.-

## Trevisano alla griglia

grilled red chicory with pine nuts and balsamic vinegar  
17.-

## Purea di Ceci con Burrata e Prosciutto Crudo

chickpea puree with burrata and ham  
19.-/28.-

## Bruschetta Classica

roasted bread with tomatoes and basil  
15.-

## Supermisto all' Italiana (2 persons)

chickpea puree, burrata, ham, caciocavallo, blu di bufala and parmesan cheese  
52.-

## Supermisto Classico (2 persons)

beeftartar with olive oil, roasted almonds, barbequesauce, lemon and parsley  
bisontartar with lemon-olive oil and mild truffle  
vealtartar with olive oil, pistachio, lemon and quail egg  
68.-

**Buon Appetito**

# Pasta Fresca



## Linguine dello Chef

linguine with cream, vodka, tomatoes and basil  
29.-

## Tagliatelle con Strisce di Manzo

tagliatelle with beef stripes, tomatoes, rocket salad and peperoncino  
35.-

## Penne All'Arrabbiata

penne with tomato sauce, peperoncino and parsley  
26.-

## Risotto allo Zafferano con Burrata, Guanciale e Granella di Pistacchio

saffron risotto with burrata, guanciale and crushed pistacchio  
36.-

## Ravioli alle Pere e Gorgonzola con Noci, Burro e Peperoncino Caramelizzato

ravioli with pear, gorgonzola, walnuts, butter and sweet, caramelized peperoncino  
37.-

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 Tartufate

veal escalope with truffle  
66.-

## Branzino Portofino

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

## Cernia Mediterranea alla Provenzale

grouper provencal style  
56.-

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

Buon Appetito