

## ***Il Crudo***

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

*Carpaccio di Tonno al Lime con Avocado e Pappa al Pomodoro*

*Selezione di Tartare di Pescato del Giorno*

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

*Carpaccio di Manzo al The Nero con Pesto di Rucola e Gelée di Parmigiano*

## ***Il Cotto***

*Polpo Grigliato con Vellutata di Patate Novelle, Datterini Confit e Aglio Nero*

*Burrata Campana con Alici Marinate alla Menta e Insalatina di Ravanelli*

*Mazzancolle Mediterranee in Curry e Latte di Cocco con Verdurine Saltate*

*BioUovo Croccante, Fonduta Cacio e Pepe e Cipolla di Tropea*

## ***I Primi Piatti***

*Tagliolini Freschi con Astice, Pomodori Datterini e Basilico*

*Spaghettoni di Gragnano AOP con Calamari e Salsa di Taralli Napoletani*

*Gnocchi di Patate e Rucola con Vongole Veraci, Polpo e Julienne di Zucchine*

*Risotto al Pistacchio con Crudo di Gamberi Rossi e Miele al Peperoncino*

*Ravioli Neri alla Mousse di Branzino con Bottarga di Muggine e Salvia*

*Paccheri 'Cav. Cocco' al Ragout Bianco di Vitello*

*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*

---

*Filetto di Gallinella in Brodetto di Finocchi con Spinaci*

*Scottata di Tonno alla Soya su Crema di Ceci, Peperoni e Zenzero Marinato*

*Filetto di Sgombro Confit, Patate Viola Montate all'EVO, Erba Cipollina e Dressing  
agli Agrumi*

*Baccalà in Tempura di Sesamo Nero e Mayonese al Miso*

*Entrecote di Manzo al Timo con Taccole al Burro*

## *Le Catalane del Portofino*

*Scampi*

*Astice*

*Aragosta*

## *Lo Chef Consiglia:*

### *I Nostri Menu Degustazione*

*Tre Portate*

*Quattro Portate*

*Quattro Portate Superior*

*Lo Chef Daniele Nuti*