

# RISTORANTE

## Antipasti STARTERS

**POLPO CON PATATE, CREMA DI PATATE SU TERRA DI OLIVE E VALERIANA** (14) ..... 18.00  
*Octopus with potatoes served in potato cream, valeriana salad and olives powder*

**MUSCOLI ALLA MARINARA** (1 2 14) ..... 16.80  
*Mussels steamed in lemon and white wine*

**SEPIE STUFATE ALLA LIGURE CON PATATE E PISELLI** (9 12 14) ..... 18.00  
*Ligurian-style stewed cuttlefish with potatoes and peas*

**FANTASIA DI ACCIUGHE MARINATE AL LIMONE, RIPIENE ALLA LIGURE E SALATE CON CHIPS DI MAIS E RICOTTA AL BASILICO** (1 3 4 5 7 8 9 12) ..... 18.00  
*Sampler of anchovies marinated in lemon sauce, stuffed and salted with mais chips and ricotta cheese with basil*

**TONNO A TARTARE CON CIPOLLE FRITTE, RICOTTA AL BASILICO, OLIVE E GOCCE DI CURCUMA** (1 4 5 7) ..... 20.00  
*Tuna tartare (raw) with fried onions, fresh Ligurian cheese, olives and drops of turmeric cream*

**FLAN DI VERDURA CON CREMA AL GORGONZOLA, NOCI** (3 7 8) ..... 16.00  
*Vegetables flan with gorgonzola cream, walnuts*

**ANTIPASTO MISTO 8 PICCOLI ASSAGGI DAL NOSTRO CHEF IL MODO MIGLIORE PER INIZIARE IL VOSTRO PASTO ALLE CINQUETERRE** (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14) x 2 persone ..... 45.00  
*The best way to explore the tastes of the Cinque Terre with 8 creative small dishes (2 people)*

## Primi FIRST DISHES

**TAGLIOLINI AL PESTO FRESCO ARTIGIANALE** (2 3 5 7 8 11 14) ..... 16.80  
*Tagliolini with fresh artisanal pesto*

**GNOCCHI CON MUSCOLI (COZZE) SALSA AI BROCCOLI E TIMO** (1 2 3 4 12 14) ..... 18.00  
*Gnocchi with mussels, broccoli and thyme sauce*

**TAGLIOLINI AL GRANCHIO BLU E SALSA DI POMODORO** (1 3 4 8 12) ..... 20.00  
*Tagliolini with blue crab and tomato sauces*

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PESCATO LOCALE, OLIVE, POMODORINI E JULIENNE DI ZUCCHINI FRITTI** (1 2 4 12) ..... 20.00  
*Spaghetti alla chitarra with local fish, olives, cherry tomatoes and fried zucchini julienne strips*

**CROXETTI LIGURI CON SALSA DI NOCI** (1 5 7 8) ..... 18.00  
*Fresh local pasta with walnut sauce*

**MACCHERONCINI ALLA SALSICCIA, POMODORO, OLIVE E RICOTTA SALATA** (1 9) ..... 18.80  
*Maccheroncini with sausage, tomato, olives and salted ricotta*

## Secondi MAIN COURSES

**FRITTURA MISTA DI CALAMARI, GAMBERI, ACCIUGHE E POLPO** (1 2 4 5 8 9) ..... 24.00  
*Mixed fried fish with squid, shrimps, anchovies and octopus*

**TRANCIO DI OMBRINA FRESCO AL FORNO CON PATATE, OLIVE E PINOLI** (4 8 12) ..... 28.80  
*Mediterranean Sea croaker fish (fillet) roasted in the oven with potatoes, olives and pine nuts*

**TAGLIATA DI TONNO (POCA COTTURA) CON CIPOLLE ROSSE CAMELLATE, CAPPERI E MISTICANZA** (4 12) ..... 24.00  
*Seared tuna with sweet and sour onions, capers, misticanza salad*

**POLPO ALLA GRIGLIA SU HUMMUS DI CECI, MELANZANE, POMODORI SECCHI E PAPRIKA DOLCE** (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14) ..... 22.00  
*Grilled octopus on chickpea hummus, aubergines (eggplants), dried tomatoes and sweet paprika*

**GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PATATE AL FORNO** (1 9 12) ..... 28.80  
*Braised beef cheek served with baked potatoes*

# Il Porticciolo



## Contorni SIDE DISHES

**INSALATA MISTA** (5) ..... 6.50  
*Mixed salad*

**PATATE FRITTE** (1 2) ..... 7.00  
*French fries*

**VERDURE RIPIENE ALLA LIGURE** spinaci, uova, mortadella, timo, pangrattato ..... 9.00  
*Stuffed vegetable in Ligurian style (spinach, eggs, mortadella ham, bread, local herbs)* (5 8 7 1 3)

**VERDURE FRITTE TAGLIATE A BASTONCINO** (1 2 6) ..... 8.00  
*Veggie fries*

## COCKTAILS

**PORTOFINO COCKTAIL** ..... 12.00  
*Bibita mandarinata, whisky bourbon, vodka*

**GIN 'HONEY' TONIC** Gin, miele, tonica ..... 10.00

**LIMONCINO SPRITZ** ..... 9.00  
*Limoncino azienda 'Burasca' (Manarola), prosecco,*

**GINGER SPRITZ** ..... 9.00  
*Liquore allo zenzero azienda 'la Polenza' (Vernazza), prosecco e soda*

**MOSCOW MULE OUR STYLE** ..... 12.00  
*Vodka, ginger beer, lime, frutti di bosco, rosmarino*

**AMERICANO IN LIGURIA** ..... 12.00  
*Vino rosso, Campari, Festivo Portofino*

**SANGRIA** ..... 10.00  
*Vino rosso, Frutta, Cannella, Chiodi di Garofano*

**POP FASHIONED** ..... 10.00  
*Whisky bourbon, zucchero, angostura, popcorn e arancia*

**PALOMA** ..... 10.00  
*Tequila 100% agave azul, succo limone, soda al pompelmo rosa*



Vi chiediamo gentilmente di richiedere e di pagare il conto al vostro tavolo. Please ask and pay the bill at your table.



visit our instagram profile tag and share your experience!



thank you!

## ALLERGENI



I nostri prodotti contengono glutine, altri piatti possono contenere allergeni diversi dal glutine. Per qualsiasi allergia o intolleranza si prega di comunicarlo al personale di sala. A disposizione la scheda degli ingredienti e degli allergeni. If you have an allergy please inform a staff member before ordering. The ingredients and allergens sheet is available.

Ristorante dal 1972

# PIZZERIA

## Pizze

**MARINARA PLUS** (1) ..... 10.00  
*salsa di pomodoro, olio EVO, origano, aglio bianco, aglio nero tomato sauce, EVO oil, oregano, white garlic, black garlic*

**MARGHERITA YELLOW** (1 7) ..... 14.00  
*salsa pomodoro, mozzarella fiordilatte fuori cottura, datterini gialli, olio EVO tomato sauce, uncooked fiordilatte mozzarella, yellow tomatoes, EVO oil*

**4 FORMAGGI** (1 7) ..... 16.50  
*mozzarella, stracchino, gorgonzola e scaglie di grana four types of cheese*

**LIGURIA** (1 4 7) ..... 16.50  
*salsa pomodoro, olive taggiasche, fiore di cappero, acciughe salate, burrata, gocce di pesto tomato sauce, olives, caper flower, salted anchovies, burrata cheese, pesto drops*

**VEGETARIANA** (1 7) ..... 16.50  
*vellutata di verdure dolci, gorgonzola, caciocavallo, barbabietola rossa, zucchini Sweet vegetable cream, gorgonzola and caciocavallo cheese, beetroot, zucchini*

**MEDITERRANEO** (1 4 7) ..... 16.80  
*mozzarella, stracchino, bacche di pepe rosa, spada affumicato mozzarella, stracchino, pink pepper berries, smoked swordfish*

**TONNO & CIPOLLE** (1 4 7) ..... 16.80  
*salsa pomodoro, tonno sott'olio, fiore di cappero, cipolle, mozzarella fiordilatte tomato sauce, tuna in oil, caper flower, onions, fiordilatte mozzarella*

**SALMONE AFFUMICATO** (1 4 7) ..... 18.00  
*mozzarella, salmone affumicato, pomodorini datterini gialli e rucola mozzarella, smoked salmon, yellow cherry tomatoes, rocket salad*

**VIOLETTA** (1 7) ..... 18.00  
*mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, radicchio rosso, gorgonzola, speck fiordilatte mozzarella, sautéed mushrooms, red radicchio, gorgonzola, speck*

**SPECK & MASCARPONE** (1 7 8) ..... 18.00  
*salsa al pomodoro, speck, mascarpone, noci tomato sauce, speck, mascarpone, walnuts*

**CRUDO E RUCOLA** (1 7) ..... 18.00  
*Salsa pomodoro, mozzarella fiordilatte fuori cottura, rucola, prosciutto crudo tomato sauce, uncooked fiordilatte mozzarella, rocket and parma ham*

**PORCHETTA** (1 7) ..... 18.00  
*mozzarella, stracchino, rucola, porchetta di Ariccia IGP mozzarella, stracchino cheese, rocket salad, roasted pork*

**SALSICCIA E PESTO** (1 5 7 8) ..... 18.00  
*Salsa pomodoro, salsiccia, mozzarella fiordilatte fuori cottura, pesto tomato, local sausage, uncooked mozzarella fiordilatte, pesto sauce*

**SALAME PICCANTE** (1 7) ..... 18.00  
*Salsa pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, ricotta salata tomato, mozzarella, spicy salami, salted ricotta*

**MORTADELLA** (1 5 7 8) ..... 18.00  
*mozzarella, mortadella igp, salsa di pistacchio, burrata mozzarella, mortadella, pistachio sauce, burrata cheese*

**COTTO & BURRATA** (1 7) ..... 18.00  
*salsa al pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, straciatella di burrata tomato sauce, fiordilatte mozzarella, cooked ham, burrata straciatella*