

## MENU ALLA CARTA

2 portate a scelta (salate) 40 €

3 portate a scelta (salate) 50 €

*Per tavoli superiori a 8 persone concordare il menu per tutti i commensali.*

## APERTURE

Il nostro vitello tonnato (3, 4, 9, 10)

Capasanta scottata, consommè di datterini e mela verde (9, 14)

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala in tempura (1, 7)

## PRIMI

Tagliatelle alla Nerano con crudité di mazzancolle del mediterraneo (1, 2, 3)

Ditalino di farro Monograno Felicetti, crema di friggirelli e salsiccia di Bra (1, 7)

Riso carnaroli mantecato al pomodoro arrostito, cipollotto e basilico (7)

## SECONDI

Bavetta di wagyu americano con giardiniera di verdure di stagione (80g per porzione) (12)

Petto di pollo arrostito con peperoni in consistenza

Melanzana laccata al miso, ceci tahina e cipolla rossa (6, 11, 12)

*Scopri anche i nostri piatti del giorno*

## DOLCI

“La Pesca” in monoporzione (3, 7, 8)

8 €

Clafoutis di ciliegie e gelato al calvados (1, 3, 7, 12)

8 €

Savarin al sambuco, frutti rossi e vaniglia (1, 3, 7)

8 €



*Alcuni prodotti possono essere congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.  
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.*

*In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala.*

### MENU DEGUSTAZIONE - PERCORSO NEL BUIO

Un percorso di 6 portate nato per aiutarti a fare la scelta migliore e sorprenderti ad ogni tappa. Sarà infatti l'estro creativo del nostro chef a trasportarti nel menu dei tuoi sogni.

6 portate, bevande escluse 80 €

### DEGUSTAZIONE VINI

3 calici in abbinamento ai piatti 20 €

### MENU BAMBINI

Primo, secondo e gelato 20 €

### BEVANDE

#### ACQUA / BIBITE

Acqua Panna / Acqua San Pellegrino 4 €

Bibite San Pellegrino 4 €

#### BIRRA DEL PARCO

IPA / PISL 330ml 8 €

#### AMARI, LIQUORI E DISTILLATI

L'Aperitivo Nonino 5 €

Limoncello Organico Cracco 5 €

Amaro Bianco Cracco 5 €

Jefferson Amaro Importante 5 €

Anice Secco Speciale Vernelli 5 €

Vermuth Giusti 8 €

Gin Organico Cracco 8 €

Amber Gin Cracco - Limited Edition 8 €

Gin Apulia Selvatiq 8 €

Rum Flor de Caña - 12 Años 8 €

Bullet Bourbon Frontier Whiskey 8 €

Cognac "Very Special" - Hennessy 8 €

Calvados Morin Sélection 8 €

Caffè Hardy 2 €

Il nostro pane artigianale con lievito madre e coperto 4 €



# PORTOFINO EXPRESS

## CRACCO PORTOFINO SBARCA IN VILLA TERZAGHI!

Per tutta l'estate le nostre brigate collaboreranno con lo **chef Mattia Pecis** di Cracco Portofino per farti assaporare le ricette di **ispirazione ligure** studiate appositamente per il nostro ristorante.

Tartare di gambero viola,  
fagiolini e basilico

Spaghetti Monograno Felicetti,  
colatura di alici, pane croccante  
e polvere di cedro

Cappon magro  
del Molo Umberto I  
by chef Mattia Pecis

OPPURE  
**PROVA IL MENU DEGUSTAZIONE**  
€70

Offerta speciale disponibile in **esclusiva online**.

[SCOPRI IL MENU](#)

