

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**

(Trionfo di 7 specialità del Tirreno in
differenti cotture)

OPPURE
PROVA IL MENU DEGUSTAZIONE
€70

Offerta speciale disponibile in **esclusiva online**.

[SCOPRI IL MENU](#)

