

# PORTO VECCHIO



## ENTRÉES

*Assortiment d'entrées chaudes et froides*

<b>Plateau de charcuterie et fromages avec confitures</b>	<b>18</b>
<b>Prosciutto de Parme DOP</b>	<b>12</b>
<b>Burrata, tomates cerises jaunes et rouges</b>	<b>12</b>
<b>Crostinis beurrés avec anchois du Cantabrique</b>	<b>12</b>
<b>Entrées de la Trattoria</b>	<b>14</b>
<i>(Beignet de morue, anchois frit, veau tonné "barbajuai")</i>	
<b>Poulpe et pommes de terre à la ligurienne avec olives Taggiasche</b>	<b>16</b>
<i>"Brandacujun" morue battue à la Ponentina</i>	<b>16</b>
<b>Anchois panés et frits</b>	<b>10</b>
<b>Veau tonné</b>	<b>14</b>
<b>Sauté de moules et palourdes légèrement épicé</b>	<b>16</b>



Veillez informer le personnel de salle en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Certains plats peuvent contenir des traces d'allergènes même s'ils ne sont pas spécifiés sur le menu. N'hésitez pas à demander des précisions ou des suggestions à notre équipe pour personnaliser vos plats.  
Pour plus d'informations, consultez la liste complète des allergènes disponible auprès de notre personnel.

## PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti de Gragnano aux palourdes fraîches	16
Tagliolini frais au homard	24
Gnocchis de pommes de terre avec crème de potiron et langoustines	18 16
Trofie au pesto, pommes de terre et haricots verts	
Raviolis de San Remo (beurre et sauge, tomate, ragoût de lapin)	14
Tagliatelles fraîches au ragoût de lapin	18
Minestrone de légumes et légumineuses d'hiver	12

## PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour, pommes de terre, olives Taggiasche et pignons de pin	18
Friture mixte de Portovecchio (calamars, anchois, crevettes, légumes)	24
Morue en cocotte, tomate, pommes de terre et olives	16
Aubergine rôtie farcie à la caponata	12
Lapin à la ligurienne	18
Entrecôte de bœuf 300g pommes de terre rôties au romarin et demi-glace	24
Joue de veau braisée au vin rouge avec purée	20
Escalope milanaise de poulet avec frites	12

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre au four	6
Frites	5
Purée de pommes de terre	6
Caponata de légumes	5
Salade verte	4

# PORTO VECCHIO

## ❖ PIZZE ❖

*Découvrez toutes nos pizzas*

	<b>Margherita</b> Sauce tomate, mozzarella, basilic	7	
	<b>Cotto</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	8	
	<b>Bufala</b> Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic	9	
	<b>Napoli</b> Sauce tomate, mozzarella, anchois du Cantabrique, câpres	8	
	<b>Diavola</b> Sauce tomate, mozzarella, salami piquant	8	
	<b>4 Saisons</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, olives Taggiasche, artichauts	10	
	<b>La Romana</b> Mozzarella, fondue de pecorino, chips de guanciale, tomates séchées et poivre	12	
	<b>La Parma</b> Crème de tomates datterino jaunes, stracciatella de bufflonne, prosciutto de Parme DOP	14	
	<b>La Bolognese</b> Burrata, pistache, mortadelle	12	
	<b>La Végétarienne</b> Crème de poivrons rôtis, oignon rouge confit, chips de courgettes, fondue de parmesan, poudre d'olives Taggiasche	10	
	<b>La sanremasca</b> Crème de potiron, stracciatella, tartare de crevettes roses au citron vert, taralli émiettés	16	
	<b>La 4 Fromages</b> Mozzarella, parmesan, gorgonzola, fondue de pecorino et fromage bleu, miel	14	



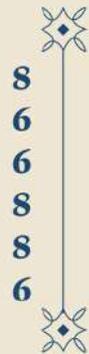


## DESSERTS

*Découvrez nos desserts maison*



- Tiramisú avec sauce au chocolat**
- Panna cotta** (*chocolat, caramel, fruits rouges*)
- Mousse aux trois chocolats avec crumble de noisettes**
- Tarte Tatin avec glace à la cannelle**
- Tartelette au citron et meringue**
- Sorbet au citron**



8  
6  
6  
8  
8  
6



**PORTO  
VECCHIO**

Laissez votre avis sur [Google](#)/[Tripadvisor](#).  
Suivez-nous sur [f](#) [@](#)

