

Pescefino

bistrot



Nel lato tranquillo e romantico di Portofino Pescefino è il Bistrot dove puoi assaporare l'arte del mare e il suo fascino, semplicità e raffinato autentico gusto del pesce solo fresco

per aperitivo, pranzo e cena

Le alici

ALICI LOCALI SALATE	€ 14
accompagnate da pane, burro e pomodorini	
ALICI LOCALI FRITTE	€ 18
Alici aperte impanate e fritte in padella	
ALICI LOCALI AL FORNO	€ 16
alici di menaide con misticanza, olive taggiasche e pomodorini	
DEGUSTAZIONE DI ALICI	€ 25

Le insalate

PORTUFIN	€ 15
misticanza e pomodorini, patate fagiolini, olive taggiasche, olio ligure, crostini	
NIASCA	€ 19
pomodorini, le nostre acciughe salate, crostini patate e fagiolini, olive taggiasche, olio ligure	
FOCACCIETTA	€ 14
ripiene di crescenza	
INSALATA DI MARE	€ 28
cozze di la Spezia gamberi, pescato dei pescherecci di Santa, aglio, prezzemolo, vermentino	
MOZZARELLA E POMODORO	€ 16
mozzarella e pomodorini, basilico	

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni.

Cocktail

ROSSINI	€ 10
Prosecco e fragole	
BELLINI	€ 12
Prosecco e pesca	
APEROL SPRITZ	€ 12
Aperol, Prosecco, arancia	
LOCAL SPRITZ	€ 12
Corochinato, Prosecco, limone e basilico	
MARTINI COCKTAIL	€ 15
Gin, vermouth dry, scorza limone, olive	
NEGRONI COCKTAIL	€ 15
Campari, gin, vermouth, orange	

Gin Tonic

PORTOFINO TONIC	€20
CAMUGIN TONIC	€ 15
CINQUE TERRE TONIC	€ 15
HENDRICK'S TONIC	€ 18
MONKEY TONIC	€ 20
TANQUERAY 0.0 TONIC	€ 10
alcohol free	

Cruditè

TARTARE DI PESCATO	
il pescato al naturale marinato con olio e limone	
TARTARE DI GAMBERO ROSA	
gambero rosa crudo di Santa Margherita Ligure con olio e limone	
CRUDITÈ DI GAMBERO VIOLA	
di Santa Margherita Ligure con olio e limone	
DEGUSTAZIONE CRUDITÈ	
2 gamberi di Santa Margherita Ligure, 1/2 tartare di pescato e 1/2 tartare di gambero rosa con olio e limone	
PERCORSO DEL CRUDO	
3 gamberi di Santa Margherita Ligure, 1 tartare di pescato e 1 tartare di gambero rosa con olio e limone	

Tutto il pesce per il crudo viene abbattuto a meno 20°C al cuore del prodotto per almeno 24 ore come da regolamento (ce) n. 853/2004 e successive.

La pasta

SPAGHETTO POMODORO	€ 14
LASAGNA AL PESTO	€ 19
pesto di Prà	
TAGLIOLINO di MARE	€ 24
con pescato locale del giorno, salsa pomodoro prezzemolo	
LASAGNA AL RAGÙ	€ 16
con ragù alla Portofinese salsa pomodoro e besciamella	

Vini al calice

VERMENTINO	€ 10
Vino locale	
PIGATO	€ 10
Vino locale	
BIANCHETTA	€ 10
Vino locale	
ROSATO	€ 10
Vino locale	
PROSECCO	€ 10
Vino locale	

Champagne cocktails

LOVE IN PORTOFINO	€ 25
Champagne, gin, vermouth white, lemon	
SPRITZ IN PORTOFINO	€ 25
champagne, aperol spritz, orange	

PRENOTA



Al grill

FILETTO DI ORATA	€ 28
orata al forno con insalata olio limone e sale	
PESCATO DEL GIORNO	/hg€ 16
Tutti i giorni il nostro pescatore Silvio esce a pescare nel nostro mar Ligure e si ci fa trovare.. capponi, dentice, pesce spada, branzino, scorfani, cernia, branzino, occhioni, rana pescatrice, che accompagniamo con verdure di stagione	
ARAGOSTE DEL MONTE	/hg€ 38
Aragoste pescate moscardini delle paranze di Santa Margherita ligure	
MOSCARDINI AFFOGATI	€ 25
salsa di pomodoro.	
COZZE ALLA MARINARA	€ 16
cozze di la Spezia, prezzemolo aglio e colli di luni.	

I contorni

PATATE AL FORNO	€ 12
INSALATA MISTA	€ 10
VERDURE GRILL	€ 12

I dolci

DOLCE DEL GIORNO e FRUTTA	€ 12
---------------------------	------

Birre

MORETTI	€ 10
non filtrata	
MORETTI	€ 10
rossa	
MORETTI 00	€ 10
analcolica	

Analcoliche

LIMONATA	€ 8
Portofino	
MANDARINATA	€ 8
Portofino	
CHINOTTO	€ 8
Portofino	
FESTIVO	€ 8
Portofino	
BIBITE	€ 8
The freddo, Coca Cola, Fanta, Sprite	

TAXI BOAT
RENT BOAT
PESCATURISMO