

da I Gemelli[®]

di Paolo & Matteo

Restaurant & Lounge



Benvenuti

Gentili Clienti, i gemelli Paolo e Matteo vi danno il benvenuto nel loro ristorante. Nei nostri piatti troverete solo prodotti freschi di alta qualità e cucinati con dedizione e amore dai nostri cuochi. Dovrete informarci nel caso qualcosa non sia di Vostro gradimento e sarà nostro dovere provvedere immediatamente a risolverla. Dovrete uscire dal nostro ristorante con un grande sorriso. Il vostro benessere corrisponde con il nostro. Grazie per averci scelti!

Welcome!

Dear Customers, "I Gemelli" Paolo and Matteo welcome you in their restaurant. Our recipes are made only with fresh, high-quality ingredients prepared with dedication and love by our chefs. Please let us know if anything isn't as you expected, we're sure we will immediately find a solution. We would like you to leave our restaurant always with a big smile.

Thanks for choosing us!

*Exclusive Italian food experience
inspired by eight generations tradition
in Portofino*

Aperitif and Tapas

***FOCACCIA GOURMET**

Focaccia, ricotta salata, pesto, pomodoro

Salted ricotta, pesto, tomato

Focaccia, acciuga, pomodoro, stracciatella, basilico

Anchovy, tomato, stracciatella fresh cheese, basil

Focaccia, gambero rosso, stracciatella, pomodoro confit, cipolla di Tropea

Red shrimp, stracciatella fresh cheese, confit tomato, tropea onion

"Oro nero"

Focaccia, burro e caviale 30gr

Focaccia, butter and caviar 30g *Signature Dish*



ANTIPASTI CALDI

Starters and Salads

Oyster bar

*Crudités di Mare

(2 gamberi, 1 scampo, 1 tartare di tonno, 1 tartare di branzino
1 crudo di calamari, 1 ostrica Palmaria la Spezia)

Raw fish

*Gambero

Prawn

*Scampo

Baby langoustines

Ricci

Sea urchin

*Crudité di Calamari

Raw squids

Ostrica Palmaria la Spezia

Palmaria local oyster

Ostrica Gillardeau

Gillardeau oyster

Ostrica di Sardegna

Sardinian oyster

Caviale 10gr / 30gr

Caviar

*Misto tartare (tonno, trota salmonata, branzino)

Tartare mix (tuna, salmon trout, seabass)

Plateau Gemelli Gemelli plate



2 ostriche Palmaria la Spezia

2 Palmaria local oyster

4 *scampi

4 baby langoustines

2 ricci

2 sea urchins

10gr caviale

10gr caviar

2 *Crudité di Calamari

2 Raw squids

2 ostrica Gillardeau

2 Gillardeau oysters

4 *gamberi

4 prawns

2 *mix tartare

2 tartare mix

2 ostrica Sardegna

2 Sardinian oyster

€ 220



*Calamaretti ripieni della tradizione

Stuffed traditional squids

Muscoli (Cozze) alla Marinara

Marinara mussels

Peperoni con Acciughe

Pepper with anchovies

Acciughe al Limone

Anchovies with lemon

Pomodoro e Acciughe alla Portofino

Tomato and anchovies, garlic, oil, croutons

*Polpo e Patate

Octopus and potatoes

*Insalata di Mare

(Calamari, gamberi, scampi, vongole, cozze, sepioline)

Fish salad (calamari, prawns, baby langoustine, mussels, clams, squids)

Caprese con Mozzarella Fiordilatte

e Pomodorini Ciliegini

Caprese salad

*Antipasto Da I Gemelli



(Insalata di mare, peperoni e acciughe,
pomodoro e acciughe, acciughe al limone,
gambero e salmone marinati, tonno scottato
con sesamo e salsa di soia, polpo alla catalana)

Gemelli starter

(Seafood salad, peppers and anchovies, tomato and anchovies,
anchovies with lemon, marinated prawn and salmon,
seared tuna with sesame and soy sauce, octopus Catalana style)

Piatto del giorno
(chiedere al personale di sala)
Speciality of the day

PRIMI PIATTI E PASTA

Pasta First Courses

Spaghetti ai Muscoli tritati (cozze)
Spaghetti with chopped mussels *Signature Dish*

*Spaghetti ai Frutti di Mare
(totani, cozze, vongole, gamberi)
Spaghetti with seafood

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti with clams

Spaghetti della Nonna
(Pomodoro, cipolla, aglio, basilico, peperoncino, parmigiano)
Grandma's spaghetti
(tomatoes, onion, garlic, basil, chilli peppers, parmesan)

*Ravioli di Pesce con gamberi e crema al curry
Fish ravioli with prawns and curry sauce

*Risotto ai frutti di mare
(totani, cozze, vongole, gamberi)
Seafood risotto

*Risotto Gemelli
(risotto al limone con filetti di sogliola)
Lemon risotto with sole fillets



Piatto del giorno
(chiedere al personale di sala)
Speciality of the day

I found my love in Portofino

Tagliatelle al Pesto alla Portofino
Tagliatelle with basil sauce

Lasagne "Mandilli" al Pesto
Lasagne with basil sauce

Trofie al Pesto alla Portofino
Trofiette with basil sauce



Menù Degustazione
Tasting Experience

L'Acciuga Secondo Noi

Pappa al pomodoro con crema
di stracciatella e crema di acciuga
Tomato soup with stracciatella cream
and anchovy cream

Le 5 trasformazioni dell'acciuga:
marinata, salata, frita, ripiena e catalana
The 5 transformations of anchovy:
marinated, salted, fried, stuffed, and Catalan

Spaghetti mantecato con burro di alpeggio,
acciuga e scorza di limone
Spaghetti creamed with mountain butter,
anchovies, and lemon zest

Bagnün di acciuga

Gelato alla ricotta di capra, miele,
e colatura di alici,
pane carasau dolce
Goat ricotta ice cream,
honey, and anchovy sauce,
sweet carasau bread



SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish Second Courses

Pesce ai Ferri
(Orata, branzino)
Grilled fish
(Sea bream, Sea bass)

Pesce al Forno alla Genovese o al Sale
(orata / branzino/ dentice / pagello / san Pietro
gallinella / rombo)
Fish, salted or baked
(sea bream / sea bass / red sniper / St.Peter's / gurnard / turbot)

Signature Dish

Sogliola ai ferri
Grilled sole

Sogliola Burro e Pinoli
Sole with butter and pine nuts

***Fritto Misto**
(Gamberi, acciughe, calamari,
pesce di paranza secondo pescato)
Mixed fried fish
(prawns, anchovies, calamari, fresh fishes)

***Spiedino misto di mare**
(Gambero, totano, tonno, pesce spada)
Mixed fish skewer
(prawn, squids, tuna, swordfish)

***Gamberi alla Griglia**
Grilled prawns

***Scampi alla Griglia**
Grilled baby langoustine

***Zuppa di pesce**
(Rombo, pesce San Pietro, scorfano gamberi
scampi, cozze, vongole, triglie, cicale)
Fish soup
(Turbot, John Dory, prawns, baby langoustine
mussels, clams, mullets, cicale)

***Grigliata mista di pesce**
(gamberi, scampi, calamari, orata, tonno, spada, verdure miste)
Mixed grilled seafood
(prawns, baby langoustine, calamari, sea bream,
tuna, swordfish, vegetables)

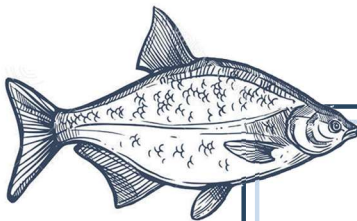
***Moscardini ai Ferri**
Grilled tiny octopus

***Moscardini Affogati Gemelli**
Drowned tiny octopus

s.q.

***Scampi Gemelli**
(special family recipe)

Signature Dish



Piatto del giorno
(chiedere al personale di sala)
Speciality of the day

SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat Second Courses

Cotoletta

Veal cutlet

Cotoletta Gemelli
(Rucola, pomodoro fresco)
Veal cutlet with rocket salad and fresh tomatoes



Filetto alla Griglia o al Pepe Verde

Grilled steak fillet or green pepper steak

CONTORNI

Side dishes

Patate saltate

Baked potatoes

Verdure Grigliate

Grilled seasonal vegetables

Purè di patate

Smashed potatoes

Melanzana alla Parmigiana

Eggplant parmesan

Insalata mista

Green salad mix

DESSERT

Paciugo Portofino

Torta al limone

Lemon cake

Tiramisu

Affogato al caffè / amarena / Baileys

Ice-cream with coffee / cherry / Baileys

Budino al cioccolato

Chocolate pudding

Misto bosco

Wildberries cup

Torta di mele

Apple pie

Mochi - 3 pezzi

Mochi - 3 pieces

Caffè - Caffè corretto

Caffè americano

Cappuccino

Tè caldo

NB * In mancanza di reperibilità e a seconda delle condizioni meteo marine, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati di prima scelta.

Siete pregati di segnalare eventuali intolleranze e/o allergie al personale di sala.

Disponiamo inoltre dell'abbattitore di temperatura, trattamento di bonifica preventivo per garantire la massima igiene come da normativa HACCP, per servire sempre un prodotto fresco e di alta qualità.

I prezzi indicati si intendono per una sola persona (una porzione)

The prices indicated are for one person only (one portion)



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Essendo presente una possibile contaminazione, con qualunque prodotto all'interno della nostra cucina, in caso di allergie, non possiamo somministrare alcun tipo di piatto.

Since there is a possible contamination, with any product in our kitchen, in case of allergies, we cannot administer any type of dish.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

da I Gemelli[®]

di Paolo & Matteo

Restaurant & Lounge

Portofino

Portofino

📍 Calata Marconi, 7

☎ Tel. +39 0185 269 257

✉ portofino@daigemelli.com

Portofino

📍 Molo Umberto I°, 5

☎ Tel. +39 0185 269 089

✉ ilmolo@daigemelli.com

🌐 www.daigemelli.com

📷 [ristorantedaigemelli](#)