

# *da I Gemelli*<sup>®</sup>

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*

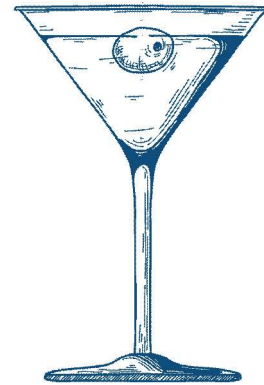
## *Aperitif and Tapas*

### \*FOCACCIA GOURMET

Focaccia, ricotta salata, pesto, pomodoro  
Salted ricotta, pesto, tomato

Focaccia, stracciatella, pistacchio di Bronte, prosciutto crudo  
Stracciatella, bronte pistachio, raw ham

Focaccia, acciuga, pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico  
Anchovy, tomato, fiordilatte mozzarella, 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

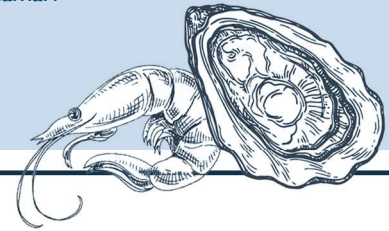
4 prawns

#### 2 \*mix tartare

2 tartare mix

#### 2 ostrica Sardegna

2 Sardinian oyster



### \*Seppioline del Golfo grigliate, con pomodorino

confit, olive taggiasche e olio EVO

Grilled cuttlefish of the Gulf, with confit tomatoes,  
Taggiasca olives and EVO oil

### Carpaccio di \*salmone con salsa di yogurt,

erba cipollina e riduzione di soia

Salmon carpaccio with yogurt sauce, chives and soy sauce

### \*Acciughe fritte

Fried anchovies ligurian style

### \*Misto di acciuga

su peperone, al limone, su pomodoro, \*fritta e impanata

Mixed anchovies:

breaded and fried, with pepper, lemon, tomato

### Muscoli (cozze) alla marinara

Marinara mussels

### \*Polpo e patate

Octopus and potatoes

### \*Insalata di mare

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

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

### Caprese con mozzarella fiordilatte

e pomodorini ciliegini

Caprese salad

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 ai tre pomodori (Mamma's recipe)  
Pomodoro fresco, basilico, parmigiano reggiano  
Spaghetti with fresh tomatoes, basil, parmesan cheese

\*Pansoti in salsa di noce  
Pansoti with walnut sauce

\*Risotto al nero di seppia,  
gambero viola, burrata e granella di pistacchio  
Squid ink risotto, purple prawn, burrata cheese  
and pistachio grains

\*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*

Gnocchi alla Portofino  
(pomodoro e pesto)  
Gnocchi with basil sauce and tomato sauce

Lasagne "Mandilli" al Pesto  
Lasagne with basil sauce

Trofie al Pesto alla Portofino  
con patate e fagiolini  
Trofiette with basil sauce,  
potatoes and green beans



## Menù Degustazione Tasting Experience

### *La Carne Secondo Noi*

Vitello con salsa fior di capperi  
e fiocchi di sale nero  
Veal with caper flower sauce  
and black salt flakes

Tartare di manzo servita su midollo  
accompagnato da senape antica composta  
di cipolle di Tropea e maionese affumicata  
Beef tartare served on bone marrow served with  
traditional mustard Tropea onion compote  
and smoked mayonnaise

Tagliatella con ragù (manzo o cinghiale o cervo o anatra)  
Tagliatelle with ragù (beef or wild boar or venison or duck)

Controfiletto ai ferri della Macelleria  
Grilled sirloin

Gelato alla crema con fiocchi  
di sale Maldon, olio extra vergine  
di oliva e scaglie di tartufo nero  
Cream ice cream with Maldon  
salt flakes, extra virgin olive oil  
and black truffle shavings



# SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish Second Courses



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

\***Gamberi alla Griglia**  
Grilled prawns

**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*

\***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, cicala)

**Sogliola ai ferri**  
Grilled sole

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

**Sogliola alla Mugnaia**  
Sole meunière

\***Fritto Misto**  
(calamari, gamberi, pesce di paranza  
secondo pescato)  
Mixed fried fish  
(prawns, calamari, fresh fishes)

**Moscardini ai Ferri**  
Grilled tiny octopus

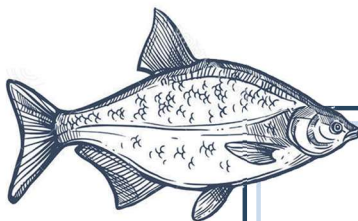
\***Gamberi al sale**  
Prawns in salt

**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

Controfiletto ai ferri della Macelleria  
Grilled sirloin

Filetto alla Griglia o al Pepe Verde  
Grilled steak fillet or green pepper steak

Fiorentina di Scottona della Macelleria  
Fiorentina *Signature Dish*

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

## 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

Tiramisù  
Tiramisu

Torta al cioccolato e noci  
Chocolate and nuts cake

Tarte Tatin  
Tarte Tatin

Lemon cake  
Lemon cake

Ricotta, crumble di biscotti e miele  
Ricotta fresh cheese, bisquit crumble and honey

Misto bosco  
Wildberries cup

Mochi - 3 pezzi  
Mochi - 3 pieces

Stecco di gelato fatto in casa  
Home made ice-cream stick

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:

<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<b>Cereals containing gluten</b> , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crustaceans</b> and products thereof
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Eggs</b> and products thereof
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Fish</b> and products thereof
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Peanuts</b> and products thereof
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soybeans</b> and products thereof
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Milk</b> and products thereof (including lactose)
<b>Frutta a guscio</b> , 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.	<b>Schalenfrüchte</b> , 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;	<b>Nuts</b> , 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;
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Celery</b> and products thereof
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Mustard</b> and products thereof
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sesame seeds</b> and products thereof
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	<b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupin</b> and products thereof
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluscs</b> 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*<sup>®</sup>

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](http://www.daigemelli.com)

📷 [ristorantedaigemelli](#)