



MENÙ



LA NOSTRA STORIA: PERCHÉ CI CHIAMIAMO "PORTIDO"

Per comprendere appieno la nostra filosofia, è fondamentale fare un piccolo passo indietro nel tempo, precisamente agli inizi del Novecento. È in quel periodo che Nonno Ido decise di acquistare la casa di famiglia e, insieme a essa, anche la piccola spiaggia sottostante, lo stesso identico punto in cui oggi sorge il nostro porto sicuro Portido.

Quel fazzoletto di terra sul mare era il suo piccolo angolo di paradiso. Per questo dal 1997 tutto il nostro progetto porta orgogliosamente il suo nome: Port-Ido, inteso proprio come "il porto di Ido". Il nostro bistrò ittiturismo è l'ultimo arrivato e dedicare anch'esso a lui significa per noi mantenere un legame indissolubile con le nostre radici e accogliervi in un luogo che appartiene alla nostra storia familiare da oltre un secolo.

PORTIDO 5° GUSTO

Portido 5°Gusto è un piccolo ittiturismo bistro nato da una passione autentica, che si affaccia con la sua terrazza direttamente sull'acqua nella baia di Le Grazie. Questo è l'angolo più riparato e silenzioso di tutto il Golfo di La Spezia, un rifugio di quiete lontano dalla confusione, dove ci si siede per staccare la spina e godersi la bellezza del momento.

Non siamo un ristorante commerciale da grandi numeri: qui l'accoglienza ha un'anima familiare, l'atmosfera è curata ma rilassata e ogni ospite viene accolto come un amico, per scoprire insieme a noi il lato più vero e genuino della nostra cucina.



LA FILOSOFIA DEL “5° GUSTO”: LO CHEF ALESSIO ROVATTI E L’UMAMI

Accanto al rispetto per il passato, la nostra cucina porta avanti una continua ricerca culinaria, racchiusa nella seconda parte del nostro nome: 5° Gusto. Questa dicitura si riferisce all’Umami, l’ultimo sapore fondamentale scoperto dalla scienza, che si affianca a dolce, salato, amaro e acido. L’Umami rappresenta la sintesi perfetta di tutti i gusti e si identifica comunemente con l’aggettivo “succulento”.

Guidata dall’energia e dallo sguardo fresco del nostro giovane Chef Alessio Rovatti, la nostra proposta culinaria valorizza proprio questa esplosione di sapore attraverso accostamenti inediti e bilanciati. Un esempio perfetto della sua visione è la sua creazione: l’ostrica locale servita con salsa teriyaki, aceto balsamico e pacasassi (il finocchio marino selvatico). Un piatto che unisce la sapidità del golfo a note agrodolci e aromatiche, sintetizzando perfettamente il concetto di Umami.



UNA CUCINA GOURMET: ARTIGIANALE, LOCALE E STAGIONALE

La nostra proposta culinaria si basa su degustazioni creative e gourmet, dove i protagonisti assoluti sono i muscoli e le ostriche del Golfo di La Spezia. Crediamo in una cucina semplice ma fortemente innovativa, dove la qualità della materia prima è l'unico elemento non negoziabile.

Fatto tutto da noi: Nel nostro bistro non c'è spazio per semilavorati industriali o piatti pronti. Ogni singola preparazione, dalle basi fino al piatto finito, viene interamente realizzata a mano da noi nella nostra cucina per essere poi utilizzata e servita durante il servizio.

È il nostro modo di garantirvi un piatto vero e dal sapore autentico.

Km Zero e territorio: La stragrande maggioranza dei nostri ingredienti proviene direttamente dal territorio. Sosteniamo la filiera corta e valorizziamo al massimo i frutti del nostro golfo e delle terre che lo circondano.

Le degustazioni in movimento: Il menu è dinamico e segue l'andamento delle stagioni. Sono soprattutto le nostre formule di degustazione a cambiare continuamente, per permetterci di offrirvi sempre gli abbinamenti migliori e le materie prime al loro massimo picco di freschezza.

Piccole cantine artigianali: La stessa cura che mettiamo nei piatti la troverete nella carta dei vini. Abbiamo fatto una ricerca profonda e appassionata per selezionare esclusivamente vini locali artigianali, nati dal lavoro di piccole cantine del territorio, capaci di raccontare la nostra terra e di esaltare ogni sfumatura di muscoli e ostriche.



UN'ESPERIENZA AUTENTICA: SENTIRSI A CASA

Il nostro desiderio più grande è che l'ospite non si senta un cliente di passaggio, ma un invitato speciale. Ci piace accompagnare personalmente i nostri ospiti alla scoperta di ogni piatto, raccontando la provenienza degli ingredienti, la scelta di un abbinamento e la storia che si cela dietro la ricetta.

Vogliamo offrirvi un'esperienza trasparente e genuina, dove possiate percepire l'anima e la passione che mettiamo nel nostro lavoro. Al Portido troverete un ambiente premium ma rilassato, dove potersi abbandonare ai ritmi del mare, sentirsi coccolati e, semplicemente, sentirsi a casa.





I NOSTRI MUSCOLI E LE OSTRICHE: FILIERA 100% SPEZZINA

Facciamo parte della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e, per scelta e orgoglio territoriale, selezioniamo i nostri prodotti ittici esclusivamente all'interno della Cooperativa stessa.

I muscoli e le rinomate ostriche che gusterete oggi sono coltivati nei vivai storici del Golfo di La Spezia: un ecosistema unico protetto dalle correnti dona ai prodotti un gusto sapido, polposo e inconfondibile. Dal mare della Cooperativa alla nostra cucina, per garantirvi la massima freschezza e sostenibilità.

ANTIPASTI / STARTERS

Degustazione di Muscoli

5 assaggi con preparazioni selezionate in base alla disponibilità e all'ispirazione dello Chef

Mussel Tasting Selection

5 tastings with preparations selected according to availability and the Chef's inspiration

20€

Degustazione di Ostriche

5 ostriche crude e cotte con preparazioni selezionate in base alla disponibilità e all'ispirazione dello Chef

Oyster Tasting Selection

5 oysters, raw and cooked, with preparations selected according to availability and the Chef's inspiration

23€

Muscoli alla marinara

Steamed mussel

10€

Ostriche al naturale

Fresh oysters

4€/pz

PRIMI / FIRST COURSES

Muscoli ripieni in raviolo

Ravioli Filled with Mussels

20€

Spaghetti ai muscoli

aglio, olio, peperoncino e cioccolato bianco

Spaghetti with mussels

garlic, olive oil, chili pepper and white chocolate

15€

SECONDI / SECOND COURSES

Fritto di muscoli e verdure

Fried Mussels and Vegetables

16€

con ostriche

with oysters

21€

Zuppetta di muscoli

Mussel Soup

18€

DOLCI / DESSERTS

Mousse al cioccolato fondente

con frutta di stagione e cialda croccante

Dark Chocolate Mousse

with seasonal fruit and crispy wafer

8€

Cremoso alla prescinsöa

con crumble di frolla e frutta di stagione

Prescinsêua Cream

(traditional Ligurian fresh cheese cream)

with shortbread crumble and seasonal fruit

8€

Coperto / Cover Charge

2,5€

(Pane e focaccia fatta da noi, coperto, assaggio di Olio

Monocultivar Belfiore di Castel Nuovo Magra)

(Homemade bread and focaccia, cover charge, and tasting of

Belfiore monocultivar olive oil from Castelnuovo Magra

BOLLICINE

Rivus Major – Cantina Cinque Terre

Fresco, sapido e territoriale.

Bottiglia: 20€ | Calice: 7€

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut Zero – Garbara (Valdobbiadene - Treviso)

Secco, elegante e raffinato.

35€

Libellula Blu – Fontanacota (Pornassio - Imperia)

Metodo Classico artigianale ligure, Fine e complesso.

47€

BIANCHI

Groppolo – Il Monticello (Sarzana - La Spezia)

Fresco, agrumato e immediato.

Bottiglia: 25€ | Calice: 7€

Campo alle Rose – Pietra del Focolare (Luni - La Spezia)

Leggermente Fruttato, secco, mediterraneo e sapido.

28€

Barbazenà – Fontanacota (Pornassio - Imperia)

Ricco, avvolgente e di grande carattere.

38€

Parmaea – Possa (Isola Palmaria - Portovenere)

Salino, autentico e marino, nato tra mare e viticoltura eroica.

40€

Bonazolae – Cà Du Ferrà (Bonassola - La Spezia)

Elegante, sapido e persistente.

40€

ROSSI

Ngilu – Cà Du Ferrà (Bonassola - La Spezia)

Rosso mediterraneo, strutturato, elegante e persistente.

42€

Vuene 612 – Il Monticello

Fresco, succoso e fragrante.

Bottiglia: 25€ | Calice: 7€

COCKTAILS

Portido Spritz

Venturo, Prosecco Brut, finocchietto selvatico, limone e un delicato tocco di sapidità marina.

10€

Poets Fizz

Gin al pompelmo, timo selvatico, limone e soda. Fresco, agrumato e ispirato ai profumi del Golfo dei Poeti.

10€

Margarita delle Grazie

Il nostro twist marino del classico Margarita, con note agrumate, mediterranee e una delicata sapidità ispirata ai muscoli del Golfo.

11€

White Negroni

Agrumato, erbaceo e raffinato, perfetto come aperitivo gastronomico.

10€

American Summer

La nostra versione estiva dell'Americano, fresca e dissetante con pompelmo rosa.

10€

Lemon Tonic

Limoncello e tonica per un aperitivo leggero, agrumato e rinfrescante.

8€

Basil Mojito

Il Mojito reinterpretato con basilico fresco, dal carattere mediterraneo e aromatico.

10€

CLASSICI

Aperol Spritz
8€

Campari Spritz
8€

Negroni
9€

Gin Tonic
9€

Cuba Libre
9€

Caipirinha
10€

