

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu Tradizionale Traditional Menu

Lingua bollita in salsa verde
su letto di insalata con sedano e mela
*Boiled veal tongue in green sauce
on a bed of salad with celery and apple*

Tagliolini in sugo di pollo ruspante al rosmarino
su passato di ceci
*Tagliolini with organic chicken and rosemary
served with chickpea soup*

Lombo di Mora Romagnola in crosta di nocciole
su cavolo nero stufato e patate arrosto
*Organic pork steak in a hazelnut crust
with black cabbage and roasted potatoes*

Crema catalana al cioccolato con gelato alla crema
e pan di spagna al Alchermes
*Chocolate crème brûlée with cream ice
and Alchermes soaked sponge*

Prezzo a persona € 58.00
Price per person € 58.00

Il menu degustazione è consigliato per l'intero tavolo e da ordinare entro le ore 21.30
We suggest you the tasting menu for the whole table and to order within 9.30 pm

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu Degustazione

Tasting Menu

Tartara di ricciola affumicata su passato di zucca
con insalata all'aceto di zenzero
*Tartar of home smoked amber jack on pumpkin purée
and greens in ginger vinaigrette*

Tempura di Ostriche Tsarskaya con macedonia di mele
e panna acida al pepe nero
*Tsarskaya oyster Tempura with apple salad
and black pepper flavored sour cream*

Tagliatelle in sugo di sogliola e limone con timo
Tagliatelle in sole and lemon sauce with thyme

Parmigiana di melanzane
su passato ghiacciato di mozzarella di bufala
*Eggplant Parmigiana style
on iced buffalo Mozzarella cream*

Filetto di manzo in salsa di Tartufo nero
con radicchio tardivo e patate rosolate
*Beef fillet in black truffle sauce
with red chicory and roasted potatoes*

Selezione di formaggio dal carrello
Cheese selection from the trolley

Tortino al lampone con bavarese al cocco
e sorbetto allo yogurt
Raspberry cake with coconut mousse and yoghurt sorbet

Prezzo a persona € 85.00

Price per person € 85.00

Il menu degustazione è consigliato per l'intero tavolo e da ordinare entro le ore 21.30

We suggest you the tasting menu for the whole table and to order within 9.30 pm

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu a la carte di mare

Antipasti/Starters € 16.00

Filetto di sogliola all'arancia su ragù di lenticchie con misticanza agli agrumi
Orange peel flavoured sole fillet on lentil ragout with citrus fruit flavoured greens

Savarin di cavolfiore con mazzancolle in mantello di Lardo fatto in casa e valerianella
Cauliflower flan with king prawns wrapped in homemade lard and lambs lettuce

Tartara di ricciola affumicata in casa su passato di zucca ed insalata allo zenzero
Home smoked amber jack tartar on pumpkin purée with greens in ginger vinaigrette

Primi piatti/Pasta dishes € 20.00

Risotto alle ostriche con pancetta fatta in casa e champagne
Oyster risotto with homemade bacon and Champagne

Spaghetti di Gragnano all'astice blu e pomodorini su passato di finocchio
Durum wheat spaghetti in blue lobster and cherry tomato sauce on fennel purée

Gnocchi di patate arrosto in sugo di capesante e broccoli
Gnocchi of roasted potatoes in scallop and broccoli sauce

Secondi/Main Courses € 25.00

Rombo selvatico gratinato con fegato grasso su radicchio tardivo al tartufo nero
Wild turbot over baked with foie gras on red chicory with black truffle

Filetto di spigola di mare su purea di patate con verdure di stagione saltate
Fillet of wild sea bass on potato purée with sauted season vegetables

Bocconcini di baccalà in crosta di ceci su cavolo nero con patate e cipolle sott'aceto
Salt cod in chickpea crust on black cabbage with potatoes and sweet and sour onions

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu a la carte di terra

Antipasti/Starters € 16.00

Tartara di manzo scottato con semi di zucca su salsa senape
con funghi porcini sott'olio ed uovo di quaglia
*Beef tartar roasted with pumpkin seeds on mustard sauce
with marinated porcini mushrooms and quail egg*

Radicchio tardivo in cinque preparazioni con formaggio blu e tartufo nero
Red chicory in five preparations with blue cheese and black truffle

Tempura di pollo ruspante marinato con lime e zenzero
su misticanza in vinaigrette di yogurt e mandarino con pinoli tostati
*Tempura of lime and ginger marinated organic chicken on greens
in yoghurt and tangerine vinaigrette*

Primi piatti/Pasta dishes € 18.00

Passato di ceci al tartufo con crostone alle noci
con lardo di Mora Romagnola fatto in casa
Truffled chickpea soup and walnut bread with homemade organic pork lard

Lasagne al ragù di Mora Romagnola e nocciole
con scalogni e castagne glassate al Balsamico
*Organic pork and hazelnut lasagne
with Balsamic vinegar glazed shallots and chestnuts*

Tortelli di Bollito mantecati con crema di aglio leggero ed acciughe su rape rosse
Boiled meat tortelli whipped with light garlic and anchovy cream on beet roots

Secondi/Main Courses € 25.00

Stinco di agnello arrosto su ratatouille di cavoli con nido di patate blu
Roasted lamb shank on cabbage ratatouille with blue potato nest

Filetto di vitello affogato alla vaniglia con bietole al limone e purea di patat
Poached vanilla flavored fillet of veal with Swiss chard and potato purée

Sella di capriolo in salsa di ginepro con cavolo rosso in agro dolce e polenta rosolata
Venison loin in juniper bean sauce on sweet and sour red cabbage and roasted polenta