

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu à la carte

ANTIPASTI

Insalata... di mare	€ 52,00
Scampo, Faraona, Mela verde e Cavolfiore	€ 29,00
Uovo Fabergé	€ 22,00
Tradizione...	€ 32,00
La Marchigiana	€ 28,00
Triglia alla puttanesca	€ 29,00

PRIMI PIATTI

Raviolini del Plin ai crostacei e brodetto romagnolo	€ 30,00
Risotto alla Zucca Napoletana, Ricci, Alghe e Lime	€ 27,00
Sigari all'Uovo, Pollo, Taleggio, Cipolla fondente e profumo di Tartufo bianco	€ 30,00
Spaghetto ai cinque Pomodori, omaggio al mio maestro Nino Di Costanzo	€ 23,00
Riso di semola all'Amatriciana	€ 24,00
Gnocchi quasi "capresi"	€ 24,00
Tortello di Parmigiano 36 mesi, Fagioli, Scarola e Peperoni cruschi	€ 26,00

SECONDI PIATTI

Ombrina, Ceci e Porcini	€ 39,00
Spigola con Misticanza	€ 37,00
Piccione e Astice con Radicchio e Provola	€ 42,00
La Mora Romagnola, Millefoglie di Patate e Broccoli napoletani	€ 34,00
Guancia, Verdure e Zafferano	€ 33,00

EMOZIONI DELLO CHEF

Viaggio in 10 creazioni studiate dallo chef, frutto della sua esperienza e curiosità

€ 130,00

Tartufo bianco extra lamellato al momento € 5,00 / gr

Coperto € 4,00 - Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl € 5,00 - Espresso € 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.