

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu à la carte

ANTIPASTI

Ostrica, Campari e mango	€22,00
Animelle, yogurt acido, mela verde, cardamomo ed erbe spontanee	€21,00
Triglia di scoglio, moscione di Sorrento, guazzetto di Sconigli, cicoria di campo e nduja	€26,00
Emulsione di fassona, foglia d'ostrica, maionese d'uovo alla colatura di alici	€26,00
Gambero rosso, rucola, lampone, nuvola di yuzu ed erba cipollina	€27,00
Quaglia, petto e coscia, rabarbaro e fave	€26,00
Calamaro, gel di porcini secchi, mandorle e cedro	€26,00

PRIMI PIATTI

Napoli incontra l'Emilia	€24,00
Spaghetto di Gragnano, calamaro, aglio nero fermentato e lime	€26,00
Pasta piselli e gamberi "colore, consistenza e sapore"	€26,00
Raviolo di coniglio leprino alla genovese, salsa di provola affumicata di bufala, erba di campo, laccato di cipolla e la sua salsa	€26,00
Riso Carnaroli mantecato alla vaniglia di Tahiti, crudo e cotto di mare e finta maionese di limone	(per due persone) €54,00

SECONDI PIATTI

Spigola d'amo, finocchio, baby verdurine, tartelletta di olive di Gaeta e granita di Pernod	€32,00
Filetto di Boves, porri grigliati, melograno e bernese alla liquirizia	€38,00
Ombrina in crosta di pappa al pomodoro, salsa, cozze e agretti	€32,00
Piccione, rape rosse, quinoa, kefir di capra e cavolo nero	€36,00
Maiolino da latte, sedano rapa, bietoline e composta di kumquat	€30,00

Coperto € 4,00 - Acqua Laurentana 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.