

RISTORANTE^{*} i PORTICI

Menu à la carte

ANTIPASTI

Il mare elisir di pomodoro ed intingolo di agrumi	€ 27,00
Animelle, yogurt acido, mela verde, cardamomo ed erbe spontanee	€ 21,00
Calamaretti, nervetti di vitello, rape, cozze e zafferano	€ 26,00
Quaglia, farro, topinambur, crumble di terra e mandarino	€ 26,00
Triglia di scoglio, moscione di Sorrento, Sconciogli, cicoria e 'nduja	€ 26,00
Ostrica, Campari e mango	€ 22,00
Emulsione di fassona, foie gras d'oca, misticanza profumata all'aceto di lampone	€ 26,00

PRIMI PIATTI

Raviolo di coniglio leprino alla genovese, salsa di provola affumicata di bufala, laccato di cipolla e la sua salsa	€ 26,00
Spaghetto, calamaro, aglio nero fermentato e lime	€ 26,00
Napoli incontra l'Emilia	€ 24,00
Riso Carnaroli mantecato con robiola ai tre latti, albicocche secche, oca affumicata	(per due persone) € 54,00
Eliche, cavolfiore, ostrica e caffè	€ 25,00
Tortello di zucca, provolone del monaco, aglianico e jus di mora romagnola	€ 24,00
Brodo 3.0	€ 22,00

SECONDI PIATTI

Filetto di Boves, porri grigliati, melograno e bernese alla liquirizia	€ 36,00
Evergreen di Astice	€ 36,00
Maialino da latte, sedano rapa, bietolina e kumquat	€ 30,00
Grigliata di pesce - ricordo degli anni '80	(per due persone) € 90,00
Piccione, quinoa, rabarbaro, estrazione di rape e kefir di capra	€ 36,00
Spigola d'amo, finocchio profumato al Pernod, baby verdure, tartelletta di olive di Gaeta	€ 32,00

DESSERT

Soufflé al cioccolato e gelato alla vaniglia (consigliamo di ordinare ad inizio cena)	€ 14,00
Babà a tre lievitazioni	€ 14,00
Bufala, peperoni, lamponi all'olio extravergine di olive e polvere di capperi	€ 14,00
Nocciola e carote	€ 14,00
Cioccolato, frutta secca, castagne, loti baba e frutto della passione	€ 14,00

Coperto € 4,00 - Acqua Panna | 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.

Nelle serate con musica dal vivo: supplemento €10,00