

RISTORANTE[®] *i* PORTICI

Menu degustazione

“Espressione di Agostino Iacobucci”

Stuzzichino di benvenuto

Lo scoglio

Ostrica, Campari e mango

Calamaro alla scapece

Anguilla, cipolla, mandorla, arancia e lenticchie

Napoli incontra l'Emilia

Filetto di Boves alla parmigiana di melanzane

Pre dessert

Bufala, peperoni, frutti rossi all'extravergine, crumble
speziato e polvere di cappero

Coccole finali

Prezzo a persona per menu completo € 110,00

Coperto € 4,00

Acqua Lauretana 75 cl € 5,00

Espresso € 4,00

Il menu “Espressione di Agostino Iacobucci” viene servito esclusivamente uguale per l'intero tavolo ed entro le 21.30

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.

RISTORANTE[®] *i* PORTICI

Menu degustazione

"Degustazione di Mare"

Stuzzichino di benvenuto

Il gambero rosso 3.0

Triglia di scoglio, moscione di Sorrento,
sconcioli profumati alla nduja

Spaghetto di Gragnano, calamaro, aglio nero e lime

Tonno rosso del Mediterraneo, cremoso di peperoncini verdi,
pomodori gialli confit, salsa di pinoli tostati e maionese di limone

Pre dessert

Baba a tre lievitazioni

Coccole finali

Prezzo a persona per menu completo € 90,00

Coperto € 4,00

Acqua Lauretana 75 cl € 5,00

Espresso € 4,00

Il menù degustazione è servito per l'intero tavolo

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.

RISTORANTE[®] *i* PORTICI

Menu degustazione

"Degustazione di Terra"

Stuzzichino di benvenuto

Emulsione di fassona, foie gras d'oca, erbe di campo, ciliegie e aceto balsamico

Porcino, porcino e gorgonzola

Raviolo di coniglio leprino alla genovese, salsa di provola affumicata di bufala, laccato di cipolla e la sua salsa

Maialino, sedano rapa, bietola e kumquat

Pre dessert

Cioccolato, mandorla, albicocca, passion fruit e cocco

Coccole finali

Prezzo a persona per menu completo € 84,00

Coperto € 4,00

Acqua Lauretana 75 cl € 5,00

Espresso € 4,00

Il menù degustazione è servito per l'intero tavolo

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.