

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu degustazione

"Vagando per l'Emilia"

Benvenuto dello chef

La Marchigiana

Tortello di Parmigiano 36 mesi, Fagioli, Scarola e Peperoni cruschi

La Mora Romagnola, Millefoglie di Patate e Broccoli napoletani

Pre Dessert

Interpretazioni di Gelati, Sorbetti e Frutta

Dolcezze finali

Prezzo a persona per menu completo € 85,00

Coperto € 4,00

Acqua Panna o San Pellegrino 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.

Menu degustazione

"Nel Blu..."

Benvenuto dello chef

Triglia alla puttanesca

Risotto alla Zucca Napoletana, Ricci, Alghe e Lime

Ombrina, Ceci e Porcini

Pre Dessert

Millefoglie al Mandarino e Bufala

Dolcezze finali

Prezzo a persona per menu completo € 92,00

Coperto € 4,00

Acqua Panna o San Pellegrino 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.

Menu degustazione

"2018"

Benvenuto dello chef

Tradizione...

Scampo, Faraona, Mela verde e Cavolfiore

Sigari all'Uovo, Pollo, Taleggio, Cipolla fondente e Tartufo bianco

Spaghetto ai cinque Pomodori, omaggio al mio maestro Nino Di Costanzo

Guancia, Verdure e Zafferano

Pre Dessert

Tortelli al "Pomodoro"

Dolcezze finali

Prezzo a persona per menu completo € 112,00
Tartufo bianco extra lamellato al momento € 5,00 / gr
Coperto € 4,00
Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl € 5,00
Espresso € 4,00

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.