

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu Degustazione

“La Degustazione di Mare”

Stuzzichino di benvenuto

Il Sasso...

Triglia di scoglio, moscione di Sorrento, guazzetto di Sconigli, cicoria di campo e nduja

Totano, patate e dragoncello

Spaghetto di Gragnano, calamaro, aglio nero fermentato e lime

Ombrina in crosta di pappa al pomodoro, salsa di cozze e agretti

Pre dessert

Babà 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

“La Degustazione di Terra”

Stuzzichino di benvenuto

Emulsione di fassona, foglia d'ostrica, maionese d'uovo alla colatura di alici

Animelle, yogurt acido, mela verde, cardamomo ed erbe spontanee

Brodo 3.0

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

Maialino da latte, sedano rapa, bietoline e composta di kumquat

Pre dessert

Nocciola e carote

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.

RISTORANTE *i* PORTICI

Viaggi, luoghi e ricordi...

10 portate

Stuzzichino di benvenuto

La mia caprese... e non solo

Ostrica, Campari e mango

Lattughino, arance, bottarga di muggine

Il Mare... Elisir di pomodoro ed intingolo di agrumi

Napoli incontra l'Emilia

Agnello cotto nel fieno, Castelmagno, carciofi arrosto, pistacchio e lampone

Pre dessert

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

Coccole finali

Prezzo a persona per menu completo € 110,00

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.