RISTORANTE
I PORTICI

MICHELIN GUIDE 2027

CENONE DI CAPODANNO

menu

SI ALZA IL SIPARIO!
The Curtain rises!

ASSOLUTO DI MOZZARELLA DI BUFALA
Buffalo Mozzarella, in different textures
7

CIPOLLA E FRIGGIONE
Onion and Friggione (traditional Bolognese onion and tomato stew)
1 | 3

RICCI DI MARE, PATATE E PROVOLA
Sea urchin, potato and provola cheese
7 | 14

OSTRICA, AGLIO, PREZZEMOLO E LIMONE
Oyster, garlic, parsley and Lemon
14

BACCALÀ E CORIANDOLO
Salt cod and coriander
4

CARRELLO DEL PANE SERVITO CON OLIO EVO PALAZZO DI VARIGNANA E BURRO DI BUFALA CON LIMONE CONSERVATO
Bread trolley, Palazzo di Varignana extra virgin olive oil and buffalo milk butter with preserved lemon
1 | 3 | 7

TROTA DELL'APPENNINO, CAVOLO ROSSO, SCALOGNO, GOMASIO E SHISO
Appennine trout, red cabbage, shallot, gomasio and Shiso
4 | 6 | 11

CARCIOFO, PARMIGIANO 7 ANNI, AGLIO NERO E MANDARINO SALATO

Artichoke, 7-year-aged Parmigiano Reggiano, black garlic and salted tangerine

4

LINGUINE, ESTRATTO DI CAROTE, CAVIALE ARROSTO ED ERBA CIPOLLINA

Linguine, carrot extract, roasted caviar and chives

1 | 4

CHIOCCIOLE, GAMBERI, CAVOLFIORE ARROSTO E LIMONE

Kamut pasta, prawn, califlower and lemon

1 | 2 | 9

TORTA DI CAMPO, CHANTILLY DI ZUCCA, FAVE DI CACAO E JUS VEGETALE

Vegetable tart, pumpkin chantilly, cocoa beans and vegetable jus

1

ASTICE, STRACCIATELLA, MELOGRANO E RADICCHIO

Lobster, stracciatella, pomegranate and radicchio

2 | 7

CAROTA, SEDANO E ZENZERO

Carrot, celery and ginger

3 | 5 | 6 | 7

TARTUFO, NOCCIOLA E VANIGLIA

Truffle, hazelnut and vanilla

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8

PANETTONE ALBICOCCHE, ZAFFERANO E CREMA ALLO ZABAIONE

Panettone, apricot, saffron and zabaione cream

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

EPILOGO!

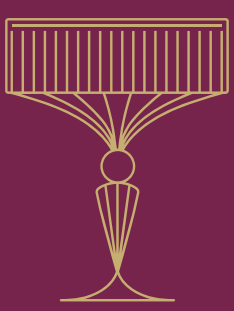
Epilogue!

ALLERGENI

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova,
4 pesce, 5 arachidi, 6 soia,
7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano,
10 senape, 11 sesamo, 12 solfiti,
13 lupini, 14 molluschi, 15 alcol

ALLERGENS

1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs,
4 fish, 5 peanuts, 6 soy,
7 milk, 8 tree nuts, 9 celery,
10 mustard, 11 sesame, 12 sulphites,
13 lupin, 14 molluscs, 15 alcohol



310 EURO / **PERSONA**
inclusi un calice di benvenuto e brindisi d'auguri, altre bevande escluse
150 EURO *abbinamento vini*

310 EURO / **PERSON**
including a welcome drink and a midnight toast. Other beverages excluded
150 EURO *wine pairing*