



RISTORANTE
I PORTICI

menu

la marea

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

**Selezione di pani in autoproduzione, burro di bufala
e limone conservato**

Homemade bread selection with buffalo butter
and preserved lemon

1

Ricciola, mela verde, champagne e mandorle salate

Amberjack, green apple, champagne and salted almond

4 | 8 | 15

Linguina, carote e caviale

Linguina, carrots and caviar

1 | 4

**Rana pescatrice, chutney di bergamotto, tourbillon di rape,
mela e patate, zabaione salato**

Monkfish, bergamot chutney, turnip, apple and potato tourbillon,
savory zabaion

3 | 4 | 7 | 9

Carote, senape e sedano

Carrots, celery and mustard

9 | 10 | 11

Tartufo, marroni e farro

Truffle, chestnuts and wholegrain farro

1 | 3 | 5 | 8

Epilogo!

Epilogue!

La scelta del menu degustazione
è da intendersi
per l'intero tavolo.

The tasting menu is intended
for the whole table
and priced per person.

150 euro / persona
bevande escluse

150 euro / person
beverage excluded

Coperto / Cover 5,00 euro

l'istinto

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

Selezione di pani in autoproduzione, burro di bufala
e limone conservato

Homemade bread selection with buffalo butter
and preserved lemon

1

Vacca vecchia Galiziana, gelato alla senape, rapa rossa
e amaranto

Dry aged Galician beef, mustard ice cream, beetroot and amaranth

4 | 8 | 9 | 10

Tortello di genovese, brodo di cipolla ossidato,
cacao e tartufo

Tortello stuffed with genovese, oxidized onion broth,
cocoa and truffle

1 | 3

Wagyu, funghi, fieno e kimchi

Wagyu beef, mushrooms, hay and kimchi

6 | 9

Carote, senape e sedano

Carrots, celery and mustard

9 | 10 | 11

Cioccolato, aceto balsamico di Modena e passion fruit

Chocolate, balsamic vinegar and passion fruit

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 11 | 15

Epilogo!

Epilogue!

La scelta del menu degustazione
è da intendersi
per l'intero tavolo.

The tasting menu is intended
for the whole table
and priced per person.

150 euro / persona
bevande escluse

150 euro / person
beverage excluded

Coperto / Cover **5,00 euro**

la radice

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

**Selezione di pani in autoproduzione, burro di bufala
e limone conservato**

Homemade bread selection with buffalo butter
and preserved lemon

1

Porro, kiwi, spinacio e tartufo

Leek, kiwi, spinach and truffle

Risone, funghi, parmigiano e caffè

Durum weath rice, mushrooms, parmesan and coffe

1 | 7

Torta di campo, chantilly vegetale e fave di cacao

Savory vegetable tart, chantilly and cocoa beans

1 | 7 | 8 | 9

Carote, senape e sedano

Carrots, celery and mustard

9 | 10 | 11

Bergamotto, basilico e mela

Bergamot, basil and apple

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 11

Epilogo!

Epilogue!

La scelta del menu degustazione
è da intendersi
per l'intero tavolo.

The tasting menu is intended
for the whole table
and priced per person.

150 euro / persona
bevande escluse

150 euro / person
beverage excluded

Coperto / Cover 5,00 euro

RISTORANTE I PORTICI



MICHELIN
2026

Executive Chef **NICOLA ANNUNZIATA**

Pastry Chef **VINCENZO DIGIFICO**

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

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.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty. Frozen products may be used if fresh ones are not available. Raw materials / products slaughtered on the spot. Certain fresh products of animal origin, as well as fishery products eaten raw, undergo rapid blast chilling to ensure quality and safety.