

A large, stylized sunburst graphic composed of numerous thin, grey lines radiating from a central point, creating a semi-circular shape that frames the text below.

RISTORANTE
I PORTICI

menu

la luce

Si alza il sipario!

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

1

Gambero, zucca, limone e lardo

2 | 7

Trota, cavolo rosso, cardamomo e scalogno

4

Linguine, carote e caviale

1 | 4

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

1 | 3

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

3 | 4 | 7 | 9

Wagyu, funghi, fieno e kimchi

6 | 9

Carote, senape e sedano

9 | 10 | 11

Tartufo, marroni e farro

1 | 3 | 5 | 8

Epilogo!

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

195 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

la spu dorata

Si alza il sipario!

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

1

Ricciola, mela verde, champagne e mandorle salate

4 | 8 | 15

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

4 | 8 | 9 | 10

Risone, funghi, parmigiano e caffè

1 | ?

Bottone, anguilla affumicata, patate, cozze e zafferano

1 | 3 | 4 | 7

Piccione, cavolfiore, mandarino e cioccolato

6 | 9

Carote, senape e sedano

9 | 10 | 11

Cioccolato, aceto balsamico di Modena e passion fruit

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

Epilogo!

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

175 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

l'ora precisa

Si alza il sipario!

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

1

Carciofo, aglio nero fermentato, mandarino e parmigiano

7 | 8

Porro, kiwi, spinacio e tartufo

Chiocciole, rucola, nocciole e provolone del monaco

1 | 7 | 8

Torta di campo, chantilly vegetale e fave di cacao

1 | 7 | 8 | 9

Carote, senape e sedano

9 | 10 | 11

Bergamotto, basilico e mela

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 11

Epilogo!

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

165 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

RISTORANTE I PORTICI



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

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.