CUCINA PORTICI

I PORTICI HOTEL

Tutti i giorni a pranzo e cena.
Il martedì sera non si effettua il servizio.

ANTIPASTI

Baccalà alle erbe mediterranee, salsa pil pil e olio al basilico [4-7-1]	22
Uovo 64° funghi, parmigiano e caffè [3-7]	20
Carpaccio di manzo, sedano rapa, senape e tartufo [10]	24
Zucca arrosto, ricotta affumicata, amaretti e aceto di mele [7-1]	20

PRIMI

Tagliatella verde al ragù tradizionale [1-3-9]	24
Tortellini in crema di parmigiano vacche rosse / in brodo tradizionale [1-3-7]	26
Balanzone al burro di Normandia e salvia croccante [1-3-7]	24
Gnocchi di patate, friarielli cozze e pecorino [1-3-7-14]	26

SECONDI

Millefoglie di rape e patate, provola affumicata, maionese alle erbe e jus vegetale [7-3-9]	26
Guancia di manzo, cavolo rosso brasato e jus ai grani di senape [9-10]	30
Porro, mela e alloro [9]	26
Spigola, scarole, pane e acciughe [1-4-7]	32

DESSERT

Tagliata di frutta stagionale	12
Opera tart [1-3-5-7-6-8]	14
Flan al cioccolato, spumone alla vaniglia e crumble alle noci di macadamia [1-3-5-7-6-8]	15
Limone, mango e passion fruit [1-3-5-7-6-8]	14

Tutti i giorni solo per cena.
Il mercoledì sera non si effettua il servizio.

PIZZE

Le Classiche

#MARGHERITA A "I PORTICI" [1-7]

Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano DOP, olio EVO e basilico fresco 15

#MARINARA SECONDO CLAUDIO [1-4]

Pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio, acciughe del Cantabrico
e ristretto di pomodoro 14

Le Contemporanee

#VERDE BOLOGNA [1-7-8]

Fior di latte, crema e chips di cavolo nero, pecorino di fossa e nocciole tostate 16

#ESTREMO SUD/NORD [1-7-8]

Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano DOP, spianata calabra
e gorgonzola DOP 17

#SOTTO I PORTICI [1-7-8-12]

Mortadella DOP, mozzarella fior di latte, ricotta montata, limone e pistacchi 16,5

#PROVOLA E PEPE [1-7-12]

Pomodoro San Marzano DOP, provola, pepe nero macinato al momento
e prosciutto cotto artigianale 16,5

#MORA ROMAGNOLA [1-7]

Pomodoro San Marzano, salsiccia di Mora Romagnola, mozzarella fior di latte,
cipolla rossa di Tropea stufata e timo 16

BEVANDE ANALCOLICHE /SOFT DRINKS

Acqua Naturale / Frizzante	75 cl	3
Succhi di Frutta / Thè		5
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Chinotto		5

BIRRE /BEERS

MyBo – Bellazzi – Bock (Emilia Romagna)	33 cl	7,5
Brewfist – Spaceman – IPA (Lombardia)	33 cl	7,5
Raffo – Lavorazione Grezza (Puglia)	33 cl	5,5
Pils – Familienbrauerei Jacob (Germania)	50 cl	7,5
La Mi' Bionda – Lami – Lager (Toscana)	33 cl	6,5
Nord Gjulia – Bionda (Friuli)	33 cl	6,5

CAFFETTERIA /CAFETERIA

Espresso	2
Espresso decaffeinato	2,5
Cappuccino	2,5
Espresso corretto	3
Caffè Ginseng	2,5
Caffè americano	2,5
Caffè d'Orzo	2,5
The - Tisana	6

LISTA VINI

BOLLICINE

L&R LeGras - Brut (Champagne)		90
Silvano Zanetti - Extra Brut DOCG (Franciacorta)	10	50
Corvee - Nature, Trentodoc (Trentino)	9	42
Le Rive de Nadal - 1.11 Fal, Prosecco DOCG (Veneto)	8	38
Alessandro Zanardi - Extra Brut, Pignoletto Spumante (Emilia)	6	26
Bellei - Brut Rosso - Lambrusco Sorbara Metodo Classico (Emilia)	7	32

VINI BIANCHI

Marta Valpiani - Delyus, Albana (Emilia)	6	28
Tenuta Montauto - Gessaia, Sauvignon (Toscana)	8	35
Arianna Occhipinti - SP68, Terre Siciliane IGT (Sicilia)	8	38
Terre Rosse Vallania - Malagò, Pignoletto (Emilia)	7	32
La Vis - Ritratti, Chardonnay (Trentino)	7	32
Tunella - Rjgialla - Ribolla Gialla (Friuli)	7	32

VINI ROSSI

Cordella - Brunello di Montalcino DOCG Bio 2021 (Toscana)	12	58
Produttori Del Barbaresco - Nebbiolo (Piemonte)	10	48
Buondonno - Chianti Classico (Toscana)	8	38
Gradizzolo - Garò, Barbera (Emilia)	7	32
Delle Selve - Frusaglia, Sangiovese (Romagna)	7	32
Corte Rugolin - Valpolicella Classico (Veneto)	7	32

Calice scelto dal Sommelier **del Ristorante I Portici 1* Guida Michelin** 10

AMARI E DIGESTIVI

Amari nazionali e internazionali a partire da...	6
Grappa bianca	8
Grappa barricata	10

Coperto	3,5

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili su richiesta, rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni ingredienti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento all'origine, qualora non reperibili freschi. Si informa inoltre che, nonostante l'attenzione nelle procedure di preparazione, non si può escludere la possibilità di contaminazione crociata.

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

IPORTICIHOTEL.COM