

RISTORANTE i PORTICI

Menù à la carte Chef Emanuele Petrosino

ANTIPASTI

Insalata... di Mare

Scampo, Faraona, Mela Verde e Cavolfiore

Mozzarella Pomodoro e Basilico

Uovo Fabergé

La Marchigiana

Triglia alla Puttanesca

PRIMI PIATTI

Raviolini del Plin ai Crostacei e Brodetto Romagnolo

Risotto alla Parmigiana di Melanzane

Spaghettoni Gerardo di Nola ai Cinque Pomodori.....

Tortello di Parmigiano 36 Mesi, Fagioli, Scarola e Peperoni Cruschi

Il Mare incontra la Primavera

Fresina Pastificio dei campi, Aglio Olio, Peperoncino, Asparagi e Gamberi Rossi

SECONDI PIATTI

Dentice Arrosto...

Spigola con Misticanza e Bernese di Limone

La Mora Romagnola, Millefoglie di Patate e Friggitelli

Coniglio alla "Cacciatore"

Baccalà Zucche e Tartufo

Fassona, Torta di Peperoni e Ravigotte

Emozioni dello Chef

Viaggio in 10 creazioni studiate dallo chef, frutto della sua esperienza e curiosità

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.