



"La Terrazza" Bistrot
2nd floor

menu

Cocktail

Barbarian - non alcoholic €8,00
Pink Grapefruit, Strawberry & Tonic

Fruit Julep - non alcoholic €8,00
Pineapple, Orange, Lime, Ginger Ale & Mint

Negroni €10,00
Carpano, Campari Bitter & Gin

French 75 €12,00
With Champagne

Moscow Mule €10,00
Vodka, Ginger Beer & Lime

Gin Hendrick's & Fever Tree €12,00
Cucumber Flavoured

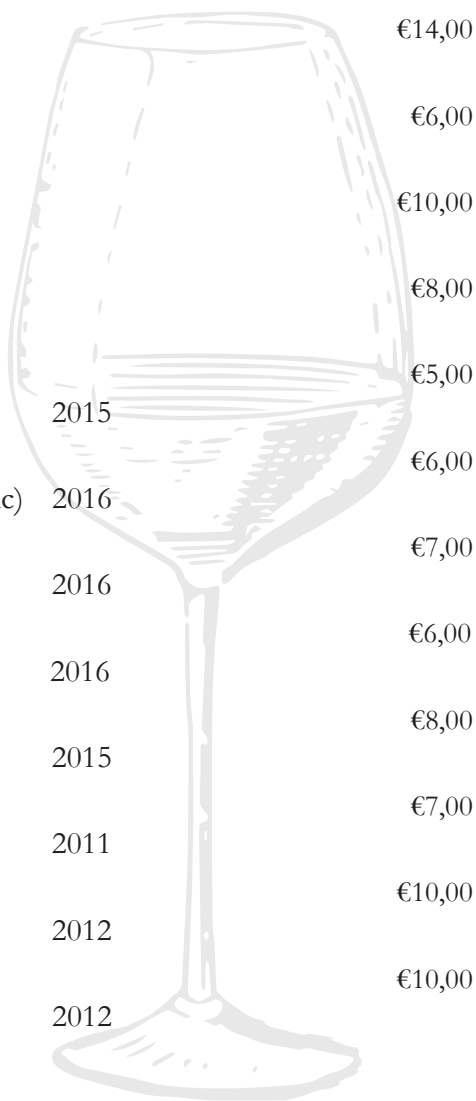
Gin Botanist & Fever Tree €10,00
Mint & Lime



Vini

Wines

	Louis Roederer Champagne B.P.		€14,00
	Foss Marai Prosecco Docg Le Strade di Guia		€6,00
	Uberti Franciacorta Francesco I		€10,00
	Giorgi 1870 Oltrepò Pavese		€8,00
	La Mancina Pignoletto Montebudello		€5,00
	Attems Cicinis (Friulano e Sauvignon Blanc)	2015	€6,00
	Ca' Rugate Soave Monte Fiorentina	2016	€7,00
	Velenosi Pecorino	2016	€6,00
	Ca' Rugate Valpolicella	2016	€8,00
	Castell'in Villa Chianti classico	2015	€7,00
	Marchesi Frescobaldi Brunello di Montalcino	2011	€10,00
	Cascina Baricchi Barbaresco	2012	€10,00



Birre

Beers

Orval 33 cl €8,50
Trappiste

St. Stefanus 33 cl €8,50
Birra d'Abbazia

Moretti 33 cl €6,00
Lunga Maturazione

Peroni 33 cl €5,00
Nastro Azzurro

Birrone 50 cl €8,00
Cibus

Birrone 33 cl €6,00
Brusca

Moretti 75 cl €13,00
Lunga Maturazione



Pizze

La Margherita €8,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte, Basilico, Olio Extravergine d'Oliva
Tomato, Fiordilatte cheese, Basil, Extra virgin olive oil

La Casertana €12,00

Bianca con provola Aversa affumicata, pomodorini del piennolo e pancetta di maialino Nero Casertano
White pizza with smoked Aversa provola, pomodorini del piennolo (grape tomato from Vesuvius) and "Nero Casertano" piglet bacon

L'Ortolana €10,00

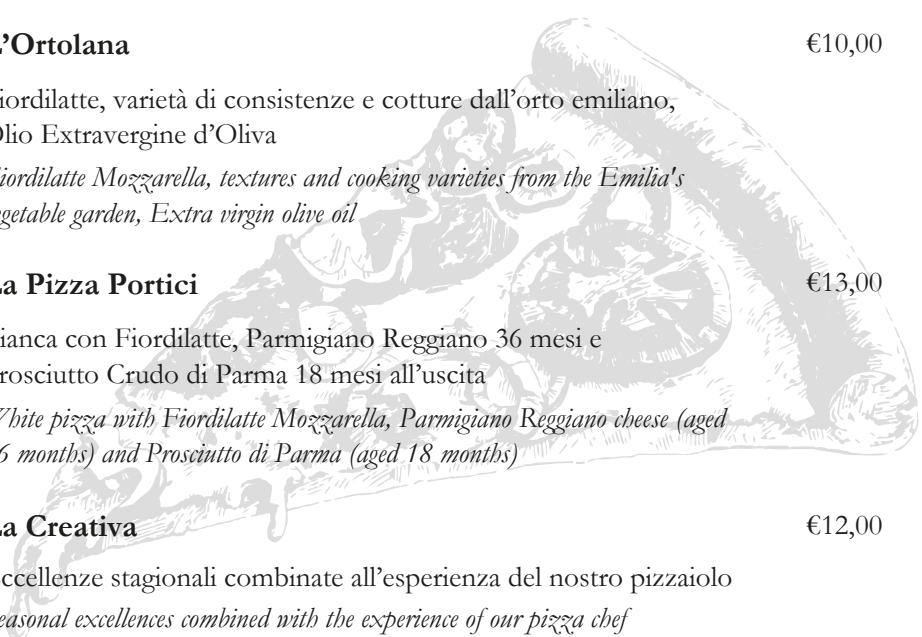
Fiordilatte, varietà di consistenze e cotture dall'orto emiliano, Olio Extravergine d'Oliva
Fiordilatte Mozzarella, textures and cooking varieties from the Emilia's vegetable garden, Extra virgin olive oil

La Pizza Portici €13,00

Bianca con Fiordilatte, Parmigiano Reggiano 36 mesi e Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi all'uscita
White pizza with Fiordilatte Mozzarella, Parmigiano Reggiano cheese (aged 36 months) and Prosciutto di Parma (aged 18 months)

La Creativa €12,00

Eccellenze stagionali combinate all'esperienza del nostro pizzaiolo
Seasonal excellences combined with the experience of our pizza chef



Antipasti

Starters

Zuppetta di piselli, seppia leggermente scottata e marinata al limone e menta €13,00

Peas soup, lightly roasted cuttlefish and lemon and mint marinated

Carpaccio di manzo, misticanza, ricotta di bufala, alici e fiori di zucca pastellati €13,00

Thin cutted beef "carpaccio" style, salad, buffalo ricotta cheese, anchovies and fried pumping flower

Verde natura: insalata di verdure secondo la stagione €9,00

Green nature: salade of the season

Bruschetta Bolognese: pomodoro, culatello e crescenza €11,00

Bruschetta Bolognese style: tomato, culatello ham and "crescenza" cheese



Primi

Middle courses

Tortellini burro e parmigiano €14,00

“Tortellini” butter and parmesan cheese

Tagliatelle alla bolognese €14,00

“Tagliatelle” with meat sauce

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe €14,00

Home made fresh Spaghetti with “cacio” and pepper

Primo del giorno €14,00

Pasta of the day



Secondi

Main courses

Stracotto di manzo, crema di patate e bietola all'aglio, olio e peperoncino €18,00

Beef stew, potatoes and sauté chard with ail, oil and chili pepper

Tagliata di manzo con varietà di verdure arrostiti e intingolo di prezzemolo €18,00

Sliced sirloin steak with roasted vegetable and parsley sauce

Trancio di pesce del giorno con schiacciatina di patate, olive nere e capperi €18,00

Fish of the day with mashed potatoes, black olives and capers

Secondo del giorno €18,00

Main course of the day



Dessert

Tiramisù €7,00

Delizia al caramello €7,00

Caramel parfait

La sbrisolona €7,00

“Sbrisolona”: crumble, red fruits and yogurt foam

Tagliata di frutta con gelato alla vaniglia €7,00

Sliced mixed fruit with vanilla ice cream



Per Finire

At the end

Amari e Liquori

€5,00

Bitters and Liqueurs

Montenegro, Averna, Lucano, Unicum, Braulio, Mirto, Limoncello, Jaegermeister, Ramazzotti, Varnelli, Fernet, Brancamenta

Distillati

Spirit

Grappa bianca	€10,00
Grappa barricata	€10,00
Acquavite d'uva Most	€7,00
Brandy Villa Zarri 12 anni	€15,00
Cognac Hine VSOP	€12,00
Cognac Delamain X.O	€12,00
Rum Zacapa 23 anni	€12,00
Rum J.M.	€12,00
Rum Pampero Anniversario	€8,00
Whisky Oban	€12,00
Whisky Caol Ila	€12,00
Whisky Lagavulin 16 anni	€12,00
Whisky Laphroaig 10 anni	€12,00
Whisky Johnny Walker Red Label	€7,00
Whisky J&B	€7,00
Whisky Tullamore	€10,00
Whisky Woodford	€12,00
Whisky Hudson	€12,00



Coperto - Cover charge €2,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

*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.*



Condividi la tua esperienza su Tripadvisor!
Share your experience on Tripadvisor!



Via Indipendenza, 69 - Bologna
iporticihotel.com