

# RISTORANTE i PORTICI

## Menu à la carte Chef Gianluca Renzi

### ANTIPASTI

Panzanella scomposta con ricciola marinata al lime e pomodoro	€ 27,00
Carpaccio di spigola, mela verde e avocado	€ 30,00
Tartare romagnola, fichi e maionese di prosciutto	€ 30,00
Animella su consistenza di parmigiano reggiano 36 mesi	€ 27,00

### PRIMI PIATTI

Raviolo d'anatra, spuma di patate e porcini	€ 29,00
Fusilloni, frutti di mare e ristretto di prezzemolo	€ 31,00
Risotto allo zenzero e salame rosa	€ 28,00
Tagliolino, scorzanera e tartufo bianco dell'Appennino	€ 38,00

### SECONDI PIATTI

Piccione, miele fermentato e bieta	€ 44,00
Lombo di agnello, acqua vite ai frutti rossi e rapa	€ 42,00
Filetto di Rombo, besciamella di mare, broccoli e nduja	€ 43,00
Astice evergreen con pepite di squacquerone	€ 46,00
Maialino patata dolce e yuzu	€ 43,00
Entrecote di razza romagnola (per 2 persone) "Grass-Fed", pastinaca, porcini e castagne	€ 70,00

Coperto € 4,00 - Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl € 5,00 - Espresso € 4,00

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.