



OSTERIA
PORTICI
2ND FLOOR

VINI










BEVANDE

COCKTAIL

MENU




VINI IN BOTTIGLIA


 Pignoletto Frizzante € 30,00 Romagna DOC
 Lambrusco salamino € 25,00 Romagna DOC
 Lambrusco Otello € 25,00 Emilia IGT
 Trebbiano € 30,00 Romagna DOC
 Chardonnay pinot grigio € 39,00 Emilia IGT
 Rosè Sangiovese € 39,00 Emilia IGT
 Sangiovese € 40,00 Romagna DOC
 Sangiovese merlot rubicone € 41,00 Emilia IGT
 Passito colle del Re € 50,00 Romagna DOCG

VINI AL CALICE

 Contadi Castaldi € 15,00 Franciacorta DOCG
 Prosecco Andreaola € 10,00 Prosecco DOC
 Pignoletto Frizzante € 8,00 Romagna DOC
 Lambrusco salamino € 5,00 Romagna DOC
 Lambrusco Otello € 5,00 Emilia IGT
 Trebbiano € 6,00 Romagna DOC
 Chardonnay pinot grigio € 6,00 Emilia IGT
 Rosè Sangiovese € 7,00 Emilia IGT
 Sangiovese € 6,00 Romagna DOC
 Sangiovese merlot rubicone € 6,00 Emilia IGT
 Passito colle del Re € 14,00 Romagna DOCG

 Rosso
 Red wine

 Bianco
 White wine

 Bollicine
 Sparkling wine

VINI

BEVANDE

COCKTAIL

MENU

BIRRE

Dolomiti	€ 5,00
<i>Birra alla Spina - 20 cl</i>	
Dolomiti	€ 7,00
<i>Birra alla Spina - 40 cl</i>	
Lunga conservazione	€ 10,00
<i>Moretti - 75 cl</i>	
Baffo d'Oro	€ 5,00
<i>Moretti - 33 cl</i>	
IPA	€ 5,00
<i>Moretti - 33 cl</i>	
La Bianca	€ 5,00
<i>Moretti - 33 cl</i>	
La Rossa	€ 5,00
<i>Moretti - 33 cl</i>	
Zero	€ 5,00
<i>Moretti - 33 cl</i>	

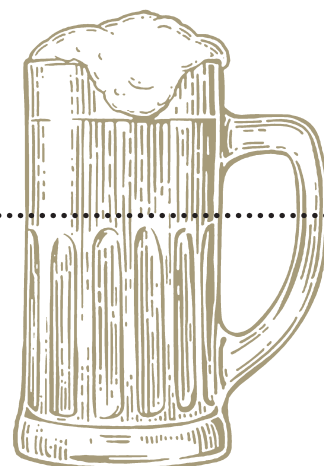
BAR

Espresso	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'Orzo piccolo	€ 2,50
Caffè d'Orzo grande	€ 3,00
Caffè Americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino di Soia	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Latte Macchiato Soia	€ 3,00
Macchiato	€ 3,00
Marocchino	€ 3,00
Spremuta d'Arancia	€ 5,00
Tè e Infusi	€ 3,50

SOFT DRINK

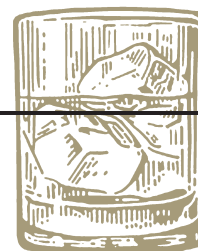
Acqua Panna/San Pellegrino	€ 3,00
Mole-Cola Mole-ColaZero AranciataSan Pellegrino Chinotto € 5,00	
Acqua Tonica Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer*	€ 5,00
Crodino Sanbitter	€ 5,00
Succhi di Frutta Tè Freddi	€ 5,00

*Fever tree



SPIRITS

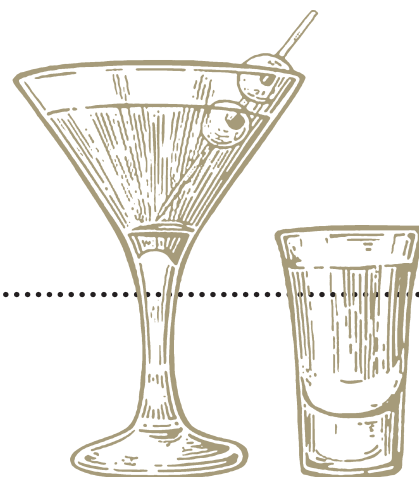
Grappa Bianca	€ 10,00
Grappa Barricata	€ 10,00
Cognac	€ 12,00
Rum J.M	€ 12,00
Whisky Oban	€ 12,00
Whisky Caol Ila	€ 12,00
Whisky Lagavulin 16 anni	€ 12,00
Whisky Johnny Walker Red Label	€ 7,00
Whisky J&B	€ 7,00
Whisky Tullamore	€ 10,00



BEVANDE

COCKTAIL

MENU



SOURS

Gin Sour.....	€ 10,00
Vodka Sour.....	€ 10,00
Whiskey Sour.....	€ 10,00
Amaretto Sour.....	€ 10,00
Rhum Sour.....	€ 10,00

AMARI & LIQUORI

Mallo Nocino	€ 5,00
Anisetta Maletti	€ 5,00
Amaro del Capo.....	€ 5,00
Montenegro.....	€ 5,00
Averna	€ 5,00
Unicum.....	€ 5,00
Limoncello.....	€ 5,00
Jägermeister.....	€ 5,00
Fernet Branca.....	€ 5,00
Brancamenta.....	€ 5,00
Amaretto di Saronno.....	€ 5,00

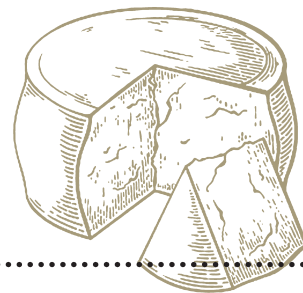
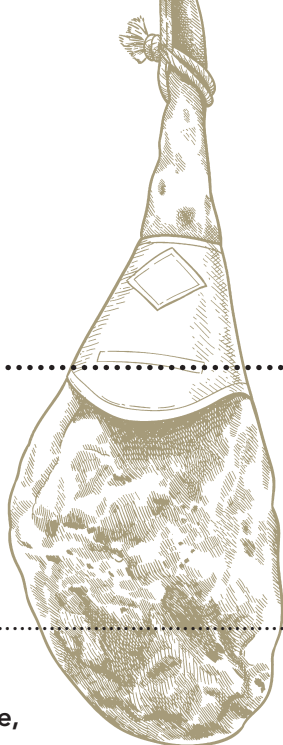
COCKTAIL

Spritz Aperol / Campari / Hugo.....	€ 10,00
Negroni / Negroni Sbagliato.....	€ 10,00
Americano.....	€ 10,00
Campari Orange.....	€ 10,00
Moscow Mule.....	€ 10,00
Cocktail Martini.....	€ 10,00
Bloody Mary.....	€ 10,00
Cuba Libre.....	€ 10,00
Gin Tonic/Lemon.....	€ 10,00
Vodka Tonic/Lemon.....	€ 10,00
Cocktail Artist	€ 15,00

ANALCOLICI

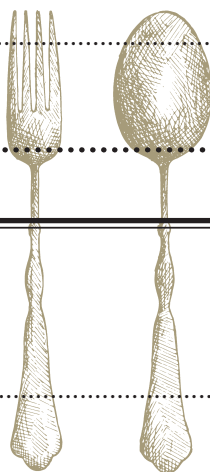
Virgin Mojito.....	€ 8,00
Virgin Bloody Mary.....	€ 8,00
Virgin Khammari	€ 8,00

COCKTAIL



ANTIPASTI

- Tagliere di Salumi e Formaggi**..... € 14,00
Cold Cuts and Cheese
- Piadina Emiliana con squacquerone, pesto di rucola e pomodori**..... € 11,00
Piadina Emiliana with squacquerone, rocket pesto and tomatoes
- Battuta di Razza Romagnola con crumble di pane, pecorino e maionese ai lamponi**..... € 12,00
Battuta of Romagnola breed with bread crumble, pecorino cheese and raspberry mayonnaise
- Insalata Mista di Stagione**..... € 8,00
Mixed Seasonal Salad



PRIMI

- Tagliatelle alla Bolognese**..... € 11,00
Tagliatelle with Bolognese Sauce
- Tortellini in Brodo o Crema di Parmigiano**..... € 14,00
Tortellini filled with Meat with Broth or Parmigiano-Reggiano cream
- Tortelloni di ricotta, con salsa al pomodoro, melanzane e basilico**..... € 11,00
Ricotta cheese tortelloni, with tomato sauce, aubergines and basil
- Primo del Giorno**..... € 10,00
Pasta of the Day
- Gramigna, guanciale e crema di piselli**..... € 11,00
Gramigna, bacon and pea cream

SECONDI

- Cotoletta alla Bolognese**..... € 17,00
Cutlet with Prosciutto and Parmigiano cream
- Filetto di salmone, crème fraîche, erba cipollina e porri arrostiti**..... € 17,00
Salmon fillet, crème fraîche, chives and roasted leeks

DESSERT

- Tiramisù** € 6,00
Tiramisù
- Brownies con crema al caramello salato**..... € 6,00
Brownies with salted caramel cream
- Torta di riso con mousse al Marsala**..... € 6,00
Rice cake with Marsala mousse



- Coperto**..... € 2,00
Cover charge

MENU BOLOGNA

- 2 Portate + Dessert + Calice di Vino Regionale**
2 Courses + Dessert + Glass of Local Wine € 35,00

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.