

RISTORANTE i PORTICI

Menu à la carte Chef Gianluca Renzi

ANTIPASTI

Gambero rosso, gazpacho ai frutti rossi, quinoa e cavolfiore	€ 28,00
Carpaccio di spigola con banana, basilico e curry verde	€ 28,00
Tartare romagnola, melone bianco invernale e maionese di prosciutto	€ 28,00
Animella su consistenze di Parmigiano Reggiano 24 mesi	€ 27,00
Zuppa imperiale con primizie primaverili	€ 25,00

PRIMI PIATTI

Raviolo d'anatra, spuma di patate e cardoncelli	€ 30,00
Tortelli d'ortica, ricotta, pesto di strigoli e carciofi	€ 28,00
Spaghettoni Felicetti, aglio nero di Voghiera, scampi e rucola	€ 33,00
Fusilloni, frutti di mare e ristretto di prezzemolo	€ 31,00
Riso Acquerello con Tartufo nero, zucca e anice verde di Castignano	€ 30,00

SECONDI PIATTI

Piccione, assoluto di pistacchi, scalogno brasato e more	€ 45,00
Lombo di Capriolo, indivia belga ai frutti rossi e salsa di foie gras e tartufo	€ 47,00
Filetto di Rombo, asparagi bianchi e salsa al vino bianco	€ 43,00
Astice, peperone, melanzane ai profumi mediterranei	€ 45,00
Maialino, ananas arrostita, liquirizia e salsa jalapeño	€ 43,00
Entrecôte di Razza Romagnola "Grass-Fed", patate duchessa e spinacino (per 2 persone)	€ 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.