

RISTORANTE i PORTICI

Menu à la carte Chef Gianluca Renzi

ANTIPASTI

Gambero rosso con verdure croccanti e gazpacho chiarificato	€ 28,00
Carpaccio di spigola con banana, basilico e curry verde	€ 28,00
Scampi alla brace, zucca e caviale	€ 33,00
Animella su consistenze di Parmigiano Reggiano 24 mesi	€ 27,00
Zuppa Imperiale con funghi di stagione, castagne e vegetali	€ 26,00
Caprino, cachi, pesto di erbe e rose	€ 26,00

PRIMI PIATTI

Raviolo d'anatra, spuma di patate e cardoncelli	€ 30,00
Mezzelune di patate, tartufo estivo e funghi	€ 32,00
Spaghettoni Felicetti, aglio nero di Voghiera, scampi e rucola	€ 33,00
Fusillone Felicetti, seppia, salsa di ricci di mare e mandorla	€ 33,00
Riso Acquarello, zucca, anice verde di Castignano e Tartufo nero	€ 30,00

SECONDI PIATTI

Piccione Casa Ceccatelli, scorzonera, scalogno e neve al Lambrusco di Paltrinieri	€ 45,00
Lombo di Capriolo di Sant'Uberto, indivia belga ai frutti rossi e salsa di foie gras e tartufo	€ 47,00
Rombo ai limoni di mare e gamberi bianchi marinati al lime	€ 47,00
Zuppa di pesce	€ 50,00
Maialino, ananas arrostita, liquirizia e salsa jalapeño	€ 43,00
Entrecôte di Razza Romagnola "Grass-Fed", radicchio e patata morbida (per 2 persone)	€ 75,00

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.