

# RISTORANTE i PORTICI

Menu degustazione 5 portate

## INTRECCI

Pane integrale con lievito naturale, sfizi croccanti, burro con yogurt e rafano

La Grassa, la Dotta, la Rossa

Pan dorato

### **Panzanella di tonno**

**Zuppa imperiale con verdure di stagione e brodo di funghi**

**Fagottelli 12 - 24 - 36**

**Piccione "Casa Ceccatelli", arachidi e neve al Lambrusco "Paltrinieri"**

Mela cocomerina, vaniglia e agrumi

**Mandorla dolce e amara, cedro candito**

Assaggi dolci: I 7 segreti di Bologna

€ 110,00

*vini e bevande escluse | la scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo | prezzo a persona*

**Abbinamento vino 3 bicchieri € 55,00**

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.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

# RISTORANTE i PORTICI

Menu degustazione 7 portate

## HIT THE ROAD

LA PRIMA TAPPA

Pane integrale con lievito naturale, sfizi croccanti, burro con yogurt e rafano

La Grassa, la Dotta, la Rossa

Pan dorato

**Spigola marinata con curry verde, banana fermentata e basilico**

**Foie gras, mela, camomilla e grano saraceno**

**Raviolo d'anatra, spuma di patate, funghi e zenzero**

**Fusillone "Felicetti", mandorla, ricci di mare, seppia e prezzemolo**

**Capasanta alla brace, Kurozu Vermont e patate ossidate**

**Capriolo di Sant'Uberto, indivia belga ai frutti rossi e salsa di foie gras e tartufo**

Mango, yogurt e noci di macadamia speziate

**Cocco, gelato di litchi, morbido al cioccolato bianco e rosa**

Assaggi dolci: I 7 segreti di Bologna

**€ 150,00**

*vini e bevande escluse | la scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo | prezzo a persona*

**Abbinamento vino 5 bicchieri € 85,00**

**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.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.