‘o menu

PIZZERIA
PORTICI

iporticihotel.com

'o sfizio

Tagliere di Salumi e Asiago *9,00*
Cold Cuts and Asiago Cheese

Insalatona Vegetariana / *Vegetarian salad* *8,00*
Misticanza, Olive Taggiasche, Parmigiano, Pomodori Secchi. Servita in cialda di pane
Mesclun Greens, Taggiasche olives, Parmesan, Dried Tomatoes. Served with bread plate

'a pizza

La Regina *12,50*
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil and ExtraVirgin Olive Oil

Pizza dello Chef *12,00*
Mozzarella Fior di Latte, Cipolle Stufate, Guanciale, Pepe, Pecorino Romano
Fior di Latte Mozzarella, Stewed Onions, Bacon, Pepper, Pecorino Romano cheese

La Calabrisella *12,00*
Peperone, Patate Lesse, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja Calabrese
Sweet Pepper, Boiled Potatoes, Fior di Latte Mozzarella, Calabrian 'Nduja

La Caprese *13,00*
Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Pomodoro Cuore di Bue, Basilico e Rucola
Fior di Latte Mozzarella, Buffalo Mozzarella, "Cuore di Bue" Tomato, Basil and Rocket

La Grassa *13,00*
Mortadella, Mozzarella Fior di Latte, Squacquerone, Parmigiano, Pesto di Rucola
Mortadella, Fior di Latte Mozzarella, Squacquerone cheese, Parmigiano cheese, Rocket Pesto

Tropea *11,00*
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Olive, Cipolla di Tropea
Tomato, Fior di Latte Mozzarella, Olives, Tropea Onion

Pizza del Pizzaiolo *11,00*
Mozzarella Fior di Latte, Crema di Zucchine, Fiori di Zucca, Acciughe
Fior di Latte Mozzarella, Zucchini Cream, Zucchini flowers, Anchovies

La Marinara *9,00*
Pomodoro, Origano, Aglio, Alici e Olio Extra Vergine d'Oliva
Tomato, Oregano, Garlic, Anchovies and Extra Virgin Olive Oil

‘o drink

Cocktail

Cocktail I Portici	15,00
I Classici	10,00
Gli Spritz	10,00
Gintoneria	10,00
Gintoneria Special	15,00
Crodino | Sanbitter	5,00

Birre / *Beer*

Moretti – Baffo d’Oro *alla spina*	40 cl	6,50
Moretti – Baffo d’Oro *alla spina*	20 cl	4,50
Moretti – Lunga Maturazione	75 cl	10,00
Moretti – IPA	33 cl	5,50
Moretti – La Bianca / La Rossa	33 cl	5,00
Ichnusa – non filtrata	33 cl	5,00
Beltaine – al Farro *artigianale*	50 cl	9,00
Beltaine – alle Castagne e Frumento *artigianale*	50 cl	9,00

Soft Drink

Acqua Panna / San Pellegrino	3,00
Mole Cola | Coca Cola Zero | Aranciata San Pellegrino | Chinotto	5,00
Succhi di frutta | The	5,00

Bollicine / *Sparkling Wine*

	al calice	bottiglia
Contadi Castaldi - Franciacorta DOCG	10,00	48,00
Prosecco Andreola - Prosecco DOC	7,00	32,00
Pignoletto Frizzante - Romagna DOC	6,00	28,00

Vini Bianchi / *White Wine*

Trebbiano - Romagna DOC	6,00	28,00
Chardonnay pinot grigio - Emilia IGT	6,00	30,00

Vini Rossi / *Red Wine*

Lambrusco Salamino - Romagna DOC	5,00	25,00
Rosè Sangiovese - Emilia IGT	6,00	28,00
Sangiovese - Romagna DOC	6,00	28,00

ppe ferni”

Dessert

Tiramisù	7,00
Cheesecake frutti di bosco e cioccolato *Cheesecake with berries and chocolate*	7,00
Insalata di frutta *Fruit salad*	7,00

Amari

Amaro del capo	5,00
Amaretto di Saronno	5,00
Limoncello	5,00
Brancamenta	5,00
Varnelli	5,00

Caffè

Espresso	2,00
Decaffeinato	2,00
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,00
Tè e Infusi	3,50

Coperto 2,00

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.