

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu à la carte

ANTIPASTI

Spigola marinata con curry verde, banana fermentata e basilico

€ 28,00

Foie gras, mela, camomilla e grano saraceno

€ 30,00

Ribollita toscana

€ 26,00

Panzanella di tonno

€ 30,00

Gambero rosso, melagrana, radicchio di Treviso e Mole bianco

€ 30,00

PRIMI PIATTI

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

€ 30,00

Fagottelli 12 - 24 - 36

€ 30,00

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

€ 33,00

Riso "Acquerello", sedano rapa fermentato, Madeira e tartufo nero

€ 30,00

Pennoni con alici, basilico, tonno e scampi

€ 33,00

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 à la carte

SECONDI PIATTI

Animella di vitello, cime di rapa e salsa al beurre Maître d'Hôtel

€ 42,00

Piccione "Casa Ceccatelli", olive verdi, aglio nero e cipolle di Medicina

€ 48,00

Capriolo "Sant'Uberto", aglio orsino, foie gras e tartufo nero

€ 48,00

Rombo al vapore, olio di fico, limone, lattuga romana e pomodori verdi Camone

€ 49,00

DESSERT

Frutto della passione, pralinato d'arachide, banana e cioccolato

€ 28,00

La sopa inglese

€ 27,00

Mela Golden tatin, ribes, fava Tonka e sidro

€ 26,00

Cocco, sorbetto al litchi, morbido al cioccolato bianco e rosa

€ 28,00

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.