

RISTORANTE *i* PORTICI

Menu degustazione 5 portate

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

Benvenuto dello Chef

Ricciola marinata, limone arrosto, gelato alla zucca e nocciole

Spaghetto spezzato,

estrazione di zuppa di pesce, pesto di pomodori e polvere di olive nere

Tortello ripieno di genovese, Parmigiano Reggiano 24 mesi, gambero viola e liquirizia

Maiale laccato al miele e peperoncino, consistenze di cavolo rosso e sesamo nero

Pre dessert

Mont blanc, bergamotto e rosmarino

Petit fours

€ 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 Cerelia 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

SALERNO / BOLOGNA

Benvenuto dello Chef

Polpo arrosto, consistenza di friarielli, chutney di mela cocomerina, curry e olio all'alloro

Tartare di razza Romagnola, anguilla di Comacchio, rapa rossa e gelato alla senape

Risone, pomodoro giallo, lapsang souchong, squacquerone e gambero bianco

Linguine alle vongole veraci,

consommé di prosciutto di Parma e lievito di birra in scaglie

Astice, finocchio arrosto, arancia amara e patate

Agnello, vignarola invernale, erbe amare e ristretto di zenzero

Pre dessert

Zuppa Inglese

Petit fours

€ 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 Cerelia 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.