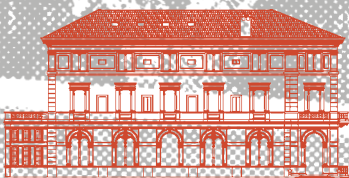


PIZZERIA  
**PORTICI**

20

# MENU

23



[IORTICIHOTEL.COM](http://IORTICIHOTEL.COM)

## PRE DINNER COCKTAILS

Aperitivo I Portici	15,00
Spritz	8,00
Americano/Negroni	10,00
Gintoneria	10,00
Gintoneria Special	15,00
Aperitivo Analcolico I Portici	8,00

## VINI WINE

	al calice	bottiglia
<b>BOLLICINE / SPARKLING WINE</b>		
Cédric Niziolek - Extra Brut - Champagne		70,00
Silvano Zanetti - Franciacorta DOCG - Extra Brut	10,00	48,00
Giuliano Micheletti - Fuori Schema - Riesling Dosaggio Zero	8,00	38,00
Podere Sottoilnoce - Lambrusco Saldalama (rosso / red)	6,00	28,00

### VINI BIANCHI / WHITE WINE

Pommier Chablis - Chardonnay - Croix aux Moines 2020		70,00
Albert Mann - Gewürztraminer Tradition, 2021	10,00	48,00
I Clivi - Galea - Bianco DOC Friuli Colli Orientali, 2019	8,00	38,00
Marta Valpiani - Albana Madonna dei Fiori, 2021	6,00	30,00

### VINI ROSSI / RED WINE

Maranges - Domaine Chevrot - Pinot Nero, 2020		70,00
Saramat - Al di là del fiume - Barbera, 2021	7,00	32,00
Mai Uguale - Tenuta Saiano - Romagna Sangiovese DOC, 2020	6,00	30,00

## BIRRE BEER

Beltaine Farro Artigianale	50 cl	9,00
Jake - APA - Birrificio Bellazzi	33 cl	7,50
Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat)	37,5 cl	8,00
Ca' Del Brado - Bacca Rossa (Italian Grape Ale)	37,5 cl	8,00
Ca' Del Brado - Tevla (Table Beer)	37,5 cl	8,00
Moretti - Baffo d'Oro	40 cl	6,50
Moretti - Baffo d'Oro	20 cl	4,50
Ichnusa non filtrata / Ichnusa unfiltered beer	33 cl	5,50

## SOFT DRINK

Acqua Cerelia Naturale/Frizzante - Still/Sparkling Cerelia Water	3,00
Succhi di Frutta / Thè   Fruit Juices / Tea	5,00
Coca Cola / Chinotto / Aranciata / Coca Cola Zero	5,00

## ANTIPASTI

Tagliere di Salumi misti / Cold Cuts	12,00
Insalatona del Giorno / Salad of the day	9,00
Caprese	14,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Origano Mesclun Greens, Taggiasche olives, Parmesan, Dried Tomatoes. Served with bread plate	

# PIZZE

## IMPERIAL

14,50

Scarola ripassata, Provola affumicata Agerolana, Olive nere di Gaeta, Capperi, Pomodorini Confit e Acciughe del Cantabrico Escarole "Ripassata", Agerolana smoked provola, Gaeta black olives, Capers, Confit Tomatoes and Cantabrian Anchovies

abbinamento consigliato / recommended pairing

Albana Madonna dei Fiori - Marta Valpiani Vino Bianco Secco / Dry White wine

## EX GHIACCIAIA

13,50

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala campana, Acciughe del Cantabrico e Origano di montagna  
San Marzano DOP tomato, Campania buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies and mountain oregano

abbinamento consigliato / recommended pairing

Albana Madonna dei Fiori - Marta Valpiani Vino Bianco Secco / Dry White wine

## SALONE DELLE FESTE

14,00

Mortadella Bologna IGP, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Squacquerone e zest di Limone sfusato Amalfitano  
Mortadella Bologna IGP, Mozzarella Fiordilatte from Jersey cow, Squacquerone and "sfusato" lemon zest from Amalfi

abbinamento consigliato / recommended pairing

Lambrusco Saldalama - Podere Sottoilnoce Vino Rosso Frizzante / Sparkling Red Wine

## LA TERRAZZA

12,50

Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Patate schiacciate, 'Nduja di Spilinga e Peperone crusco  
Fiordilatte mozzarella from Jersey cow Mozzarella, Mashed Potatoes, Spilinga 'Nduja and Crusco Pepper

abbinamento consigliato / recommended pairing

Ca' Del Brado - Bacca Roosa (Italian Grape Ale) Birra acida artigianale prodotta col 10% di vino Centesimino / Craft sour beer produced with 10% Centesimino wine

## PORTICI

14,00

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Pomodorini gialli marinati nell'aglio e Ricotta di Bufala  
San Marzano DOP tomato, Fiordilatte mozzarella from Jersey cow, Yellow cherry tomatoes marinated in garlic and Buffalo ricotta cheese

abbinamento consigliato / recommended pairing

Albana Madonna dei Fiori - Marta Valpiani Vino Bianco Secco / Dry White wine

## ACADEMY

14,00

Crema di zucchine, Fiori di Zucca, Provola affumicata Agerolana, Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
Zucchini cream, courgette flowers, Agerolana smoked Provola cheese, Flakes of Parmigiano Reggiano 24 months

abbinamento consigliato / recommended pairing

Barbera Saramat - Al di là del fiume Vino Rosso Secco / Dry Red wine

## BUFALINA

14,00

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala campana, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico ed Olio da Pennulare di Caccuri BIO  
San Marzano DOP tomato, Campania buffalo mozzarella Parmigiano Reggiano 24 months, Basil and Caccuri BIO Pennulare Oil

abbinamento consigliato / recommended pairing

Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat) Birra di frumento artigianale / Craft wheat beer

## MARGHERITA

12,50

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico ed Olio da Pennulare di Caccuri BIO  
San Marzano DOP tomato, Fiordilatte mozzarella from Jersey cow, Parmigiano Reggiano 24 months, Basil and Caccuri BIO Pennulare Oil

abbinamento consigliato / recommended pairing

Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat) Birra di frumento artigianale / Craft wheat beer

## MARINARA

10,00

Pomodoro San Marzano DOP, aglio e origano di montagna  
San Marzano DOP tomato, garlic and mountain oregano

abbinamento consigliato / recommended pairing

Lambrusco Saldalama - Podere Sottoilnoce Vino Rosso Frizzante / Sparkling Red Wine

## COSACCA

10,00

Pomodoro San Marzano DOP, Pecorino Scorzanera, Olio da Pennulare di Caccuri BIO  
San Marzano DOP tomato, Scorzanera Pecorino, Pennulare oil of Caccuri BIO

abbinamento consigliato / recommended pairing

Lambrusco Saldalama - Podere Sottoilnoce Vino Rosso Frizzante / Sparkling Red Wine

## DESSERT

Tiramisù	7,00
Brownies con crema al caramello salato Brownies with salted caramel cream	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 2,50

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.