

M E N U

RISTORANTE *i* PORTICI

Executive Chef

Nicola Annunziata

Restaurant Manager

Oreste Piacentini

Sommelier

Riccardo Ricci

9

Si tratta di un menu a mano libera,
con il quale lo chef Nicola Annunziata
sceglie di ripercorrere i personali cardini
della cucina Mediterranea, con la sua profonda ricchezza
di materie prime vegetali, di carni e di pesci.

180 euro / persona
bevande escluse

Abbinamento 6 calici 90 euro / persona

Coperto 4,00 euro
Acqua Cerelia 75 cl 5,00 euro
Espresso 4,00 euro

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

ALLERGENI:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 arachidi, 13 lupini, 14 molluschi

7

Baccalà in dashi di verza, olio alla 'nduja e fagioli borlotti

4 | 6

Tartare di razza Romagnola, rape al sale di Cervia, anguilla di Comacchio e gelato alla senape

4 | 7

Risotto mantecato al Parmigiano Reggiano, jus di rapa rossa, creste di gallo e Lambrusco emiliano

7

Tagliolino 36 rossi, aglio olio e peperoncino, friarielli e caviale arrosto

1 | 3 | 4

Spigola d'amo, consistenza di scarole, ceci neri e foie gras

4 | 6

Controfiletto di pecora Romagnola, myagawa in pickle, sedano rapa al cartoccio e jus al caffè

8 | 9

Ph3 fondente, passion fruit e caffè

1 | 7 | 8

150 euro / persona
bevande escluse

Abbinamento 6 calici 90 euro / persona

Coperto 4,00 euro
Acqua Cerelia 75 cl 5,00 euro
Espresso 4,00 euro

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

ALLERGENI:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 arachidi, 13 lupini, 14 molluschi

5

Gambero rosso crudo, zucca Mantovana, lardo di Parma dop, e limone in pickle

2|3|7|8

Minestra di pasta Gerardo di Nola, zuppa di pesci di scoglio, pesto rosso e polvere di olive nere

1|4|8

Tagliatella ripiena di ragù Bolognese, brodo di Parmigiano 36 mesi, pomodoro San Marzano e bitter

1|3|7

Mora romagnola ai carboni, brodo di fieno, funghi in conserva, kimchi e bernese alle acciughe

3|4|7|9

Babà, ricotta, limone e peperoncino

1|3|7

110 euro / persona
bevande escluse

Abbinamento 4 calici 60 euro / persona

Coperto 4,00 euro
Acqua Cerelia 75 cl 5,00 euro
Espresso 4,00 euro

La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

ALLERGENI:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 arachidi, 13 lupini, 14 molluschi