

RISTORANTE
i PORTICI



MENU
PRANZO

PER INIZIARE

TO BEGIN WITH...

Polpo, porro e mela Octopus, leek and apple 14	26 euro
Manzo, rapa rossa, senape e amaranto Beef, beetroot, mustard and amaranth 7 9 15	25 euro
Funghi ³ Mushrooms ³ 1 7	23 euro
Gambero, zucca, lardo e limone Shrimp, pumpkin, lard and lemon 2 7	27 euro

PASTA E RISO

PASTA AND RICE

Risone, funghi, caffè e lapsang souchong Risotto, mushrooms, coffee and lapsang souchong 1	34 euro
Tagliolino, friarielli, caviale arrosto e limone Tagliolini, broccoli rabe, roasted caviar and lemon 1 3 4	34 euro
Minestra di pasta, pesci di scoglio e pesto rosso Mixed pasta, rock fish and red pesto 1 4 7 8	32 euro
Tortello di genovese, Parmigiano Reggiano, radice di liquirizia e gambero viola Genoese tortello, Parmigiano Reggiano, licorice root and purple shrimp 1 2 3 7	32 euro

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 fave, 14 molluschi, 15 alcol

ALLERGENS

1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 peanuts, 13 fava beans, 14 molluscs, 15 alcohol

CARNE E PESCE

MEAT AND FISH

<p>Rombo, bieta e salsa bernese Turbot, Swiss chard and Béarnaise sauce 3 4 7</p>	40 euro
<p>Guancia di maiale, fieno, kimchi e topinambur Pork cheek, hay, kimchi and Jerusalem artichoke 7 9</p>	38 euro
<p>Baccalà, intingolo di pomodoro, capperi e olive Baccalà (salted cod), tomato sauce, capers and olives 4 7</p>	40 euro
<p>Carota, vitello e tartufo Carrot, veal and truffle 9</p>	42 euro

DESSERT

<p>Cafe y achicoria Coffee and chicory 1 7 8 12</p>	20 euro
<p>Castagna, cachi e tartufo Chestnut, persimmon and truffle 1 3 5 7 8</p>	22 euro
<p>Zucca, salvia e mandarino Pumpkin, sage and mandarin 1 3 5 7 8 10</p>	20 euro

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.

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. Raw materials / products slaughtered on the spot. Certain fresh products of animal origin, as well as fishery products eaten raw, undergo rapid blast chilling to ensure quality and safety.

LA SPUDORATA

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

Gambero, zucca, lardo e limone

Shrimp, pumpkin, lard and lemon

2|7

Manzo, rapa rossa, senape e amaranto

Beef, beetroot, mustard and amaranth

7|9|15

Risone, funghi, caffè e lapsang souchong

Risotto, mushrooms, coffee and lapsang souchong

1

Tagliolino, friarielli, caviale arrosto e limone

Tagliolini, broccoli rabe, roasted caviar and lemon

1|3|4

Baccalà, intingolo di pomodoro, capperi e olive

Baccalà (salted cod), tomato sauce, capers and olives

4|7

Brie e aceto balsamico

Brie cheese and balsamic vinegar

7

Intermezzo

Intermezzo (a small course between main courses)

1|3|5|7|8

Castagna, cachi e tartufo

Chestnut, persimmon and truffle

1|3|5|7|8

Epilogo

Epilogue

150 euro / persona
bevande escluse

150 euro / person
beverage excluded

Abbinamento 5 calici 90 euro / persona

Pairing 5 glasses 90 euro / person

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

Espresso 4,00 euro
Water 75 cl 5,00 euro
Cover 4,00 euro

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

The tasting menu is intended
for the whole table.

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 fave, 14 molluschi, 15 alcol

ALLERGENS

1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 peanuts, 13 fava beans, 14 molluscs, 15 alcohol

L'ORA PRECISA

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

Polpo, porro e mela

Octopus, leek and apple

14

Minestra di pasta, pesci di scoglio e pesto rosso

Mixed pasta with rock fish and red Pesto

1|4|8|7

Carota, vitello e tartufo

Carrot, veal and truffle

9

Brie e aceto balsamico

Brie and Balsamic Vinegar

7

Intermezzo

Intermezzo (a small course between main courses)

1|3|5|7|8

Zucca, salvia e mandarino

Pumpkin, sage and mandarin

1|3|5|7|8|10

Epilogo

Epilogue

110 euro / persona
bevande escluse

110 euro / person
beverage excluded

Abbinamento 4 calici 60 euro / persona

Pairing 4 glasses 60 euro / person

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

Espresso 4,00 euro
Water 75 cl 5,00 euro
Cover 4,00 euro

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

The tasting menu is intended
for the whole table.

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.

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. Raw materials / products slaughtered on the spot. Certain fresh products of animal origin, as well as fishery products eaten raw, undergo rapid blast chilling to ensure quality and safety.