

RISTORANTE  
*i* PORTICI



MENU

# LA

# LUCE

180 euro\* / persona  
bevande escluse

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

Abbinamento 7 calici 120 euro / persona

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

Si alza il sipario!

Polpo, porro e mela

14

Manzo, rapa rossa, senape e amaranto

7|9|15

Funghi<sup>3</sup>

1|7

Minestra di pasta, pesci di scoglio e pesto rosso

1|4|7|8

Tortello di genovese, Parmigiano Reggiano,  
radice di liquirizia e gambero viola

1|2|3|7

Rombo, bieta e salsa bernese

3|4|7

Guancia di maiale, fieno, kimchi e topinambur

7|9

Brie e aceto balsamico

7

Intermezzo

1|3|5|7|8

Cafe y achicoria

1|7|8|12

Epilogo

# LA SPU DORA TA

150 euro / persona  
bevande escluse

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

Abbinamento 5 calici 90 euro / persona

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

Si alza il sipario!

Gambero, zucca, lardo e limone

2|7

Manzo, rapa rossa, senape e amaranto

7|9|15

Risone, funghi, caffè e lapsang souchong

1

Tagliolino, friarielli, caviale arrosto e limone

1|3|4

Baccalà, intingolo di pomodoro, capperi e olive

4|7

Brie e aceto balsamico

7

Intermezzo

1|3|5|7|8

Castagna, cachi e tartufo

1|3|5|7|8

Epilogo

# L'ORA

# PRECI

# SA

110 euro / persona  
bevande escluse

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

Abbinamento 4 calici 60 euro / persona

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

Si alza il sipario!

Polpo, porro e mela

14

Minestra di pasta, pesci di scoglio e pesto rosso

1|4|8|7

Carota, vitello e tartufo

9

Brie e aceto balsamico

7

Intermezzo

1|3|5|7|8

Zucca, salvia e mandarino

1|3|5|7|8|10

Epilogo

Tra queste pareti è racchiusa una storia lunga oltre un secolo. Una storia che si intreccia con quella della città di Bologna. Perché il luogo che oggi viviamo come sala del Ristorante I Portici un tempo rappresentava un vero e proprio centro della vita culturale bolognese e italiana: il teatro Eden Kursaal è stato, infatti, il primo caffè chantant della città nonché il locale più alla moda fino al 1923. Sul suo palcoscenico si sono esibiti grandi protagonisti del varietà del primo Novecento.

Ripercorrendo l'idea di quel passato, pensiamo che il mondo del cibo, e della ristorazione in particolare, sia molto vicino alla costruzione di uno spettacolo teatrale immersivo e coinvolgente, dove protagonisti divengono la cucina, il servizio di sala e gli ospiti.

Per questo abbiamo immaginato il nostro menu come un omaggio allo spazio che ci ospita, riservando a ogni percorso degustazione il nome di un'opera: L'ora precisa e Luce di Cangiullo e La spudorata di Carlo Bruno.

Executive Chef **NICOLA ANNUNZIATA**

Pastry Chef **VINCENZO DIGIFICO**

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.