

RISTORANTE  
*i* PORTICI



| MENU |

SAN VALENTINO  
VALENTINE'S DAY

## LA SPUDORATA

**Si alza il sipario!**  
The Curtain rises!

**Gambero, zucca, lardo e limone**  
Shrimp, pumpkin, lard and lemon

**Manzo, rapa rossa, senape e amaranto**  
Beef, beetroot, mustard and amaranth

**Risone, funghi, caffè e lapsang souchong**  
Durum wheat rice, mushrooms, coffee and lapsang souchong

**Tagliolino, friarielli, caviale arrosto e limone**  
Tagliolini, broccoli rabe, roasted caviar and lemon

**Baccalà, intingolo di pomodoro, capperi e olive**  
Baccalà (salted cod), tomato sauce, capers and olives

**Brie e aceto balsamico**  
Brie cheese and balsamic vinegar

**Cioccolato al latte e passion fruit, caramello salato, sorbetto PA-BA-NA**  
Milk chocolate and passion fruit, salted caramel, PA-BA-NA sorbet

**Love cake**  
Love cake

**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 | Water 75 cl 5,00 euro | Coperto / 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.

## L'ORA PRECISA

**Si alza il sipario!**  
The Curtain rises!

**Polpo, porro e mela**  
Octopus, leek and apple

**Minestra di pasta, pesci di scoglio e pesto rosso**  
Mixed pasta with rock fish and red Pesto

**Carota, vitello e tartufo**  
Carrot, veal and truffle

**Brie e aceto balsamico**  
Brie and Balsamic Vinegar

**Cioccolato al latte e passion fruit, caramello salato, sorbetto PA-BA-NA**  
Milk chocolate and passion fruit, salted caramel, PA-BA-NA sorbet

**Love cake**  
Love cake

**110 euro / persona - bevande escluse**  
110 euro / person - beverage excluded

**Abbinamento 4 calici 60 euro / persona**  
Pairing 4 glasses 60 euro / person

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.