

À LA CARTE MENU

RISTORANTE
Z PORTICI



ANTIPASTI STARTERS

Trota marinata, finocchietto, fagioli e balsamico bianco Marinated trout, fennel, beans and white balsamic 4	26 euro
Carciofo, parmigiano e aglio nero Artichoke, Parmigiano and black garlic 6	24 euro
Foie gras, albicocca vesuviana e zafferano Foie gras, Vesuvian apricot and saffron 15	26 euro
Rana pescatrice, kiwi, avocado e coriandolo Monkfish, kiwi, avocado and coriander 4	27 euro

PRIMI FIRST COURSES

Risotto, creste di gallo, rapa rossa e lambrusco Risotto, cockerel crest, red turnip and Lambrusco 9 15	34 euro
Spaghetti, estratto di peperoni, caviale e limone Spaghetti, pepper extraction, caviar and lemon 1 4	36 euro
Raviolo di coniglio, squacquerone e cedro ossidato Ravioli filled with rabbit, squacquerone and oxidized cedar 1 3 4	32 euro
Tubeetto, frutti di mare, provola, patate e tartufo Tubeetto, seafood, provola cheese, potatoes and truffle 1 7 14	36 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

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.

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

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.

SECONDI MAIN COURSES

Pecora, piselli, yogurt e nepitella Sheep, peas, yogurt and nepitella 7 9	40 euro
Rombo, bieta e zabaione salato Turbot fish, chard and salted zabaione 3 4	40 euro
Piccione, cavolfiore, kumquat e caffè Pigeon, cauliflower, kumquat and coffee 6 9	42 euro
Torta di campo Seasonal vegetables cake 1	38 euro

DESSERT DESSERTS

Pomodoro, ibisco, fragola e aceto balsamico Tomato, hibiscus, strawberry and balsamic vinegar 1 3 5 7 8 12	20 euro
Mandarino, sakè yuzu, Earl Grey Mandarin, yuzu sake, Earl Grey 1 3 5 7 8 15	22 euro
Caramello, liquirizia e fava tonka Caramel, licorice and tonka bean 1 3 5 7 8 12 15	20 euro

DEGUSTAZIONE TASTING EXPERIENCE

Percorso di 4 portate scelte dallo Chef 110 euro
4 course tasting menu selected by the Chef 110 euro

Vini e bevande escluse. La scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo. Prezzo a persona.

Percorso di 6 portate scelte dallo Chef 130 euro
6 course tasting menu selected by the Chef 130 euro

Wines and drinks not included. The tasting menu is intended for the whole table and priced per person.

Espresso 4,00 euro Acqua / water 75 cl 5,00 euro Coperto / cover 5,00 euro

BENVENUTI IN EX GHIACCIAIA: UN VIAGGIO NEL TEMPO

Siete in un luogo intriso di storia, l'ex Ghiacciaia, dove il passato incontra il presente, arricchendo la vostra esperienza culinaria.

Capitolo I: L'Antico Castello e la Ghiacciaia

Le radici della Ghiacciaia affondano nel lontano 1330, quando Bologna fu scelta come sede ufficiale da Papa Giovanni XXII.

Venne, quindi, costruito un castello magnifico, il Castello di Rocca Galliera, segno di potenza e maestosità. Vennero chiamati i migliori maestri, tra cui Giotto, che affrescò la cappella.

Tuttavia, il progetto ebbe vita breve. Le tasse elevate e il malcontento popolare portarono alla distruzione del castello e alla fuga del Papa. Il castello non risorse mai più. Di quella antica fortezza oggi rimangono solo frammenti e il luogo in cui siete seduti oggi: la Ghiacciaia. In un'epoca senza frigoriferi, infatti, questo luogo era un ingegnoso sistema per conservare il cibo e simbolo di prestigio e potere. La neve raccolta in inverno veniva pressata e trasformata in ghiaccio, mantenendo freschi gli alimenti durante i mesi caldi.

Capitolo II: La Belle Époque e il Palazzo Maccaferri

Vi portiamo ora tra fine '800 e inizio '900, quando via Indipendenza (la via principale del nostro hotel), divenne l'anima di Bologna.

Caffè, ristoranti e café chantant animavano le serate del popolo bolognese. In questo periodo, nacque il Palazzo Maccaferri, ora sede dell'Hotel I Portici. Un'epoca d'oro sfortunatamente interrotta dalla Grande Guerra.

Capitolo III: Rifugi Sotterranei e Memorie di Guerra

Durante la Prima e poi la Seconda Guerra mondiale i cunicoli sotterranei della Ghiacciaia, un tempo vie di fuga del castello, divennero rifugi per i cittadini, un riparo dai bombardamenti e dalla paura che irradiava in quegli anni la città.

Capitolo IV: Il Ristorante I Portici oggi

Ad oggi la Ghiacciaia è parte de I Portici Hotel e sede del Ristorante I Portici. Il Ristorante inaugura nel 2007 e nel 2012 acquisisce la stella della Guida MICHELIN Italia, riconfermata ogni anno fino al 2025.

La Ghiacciaia è per noi luogo di storia e di distacco, immersi in un percorso che coinvolge tutti i sensi.

Siamo lieti di avervi accompagnato in questo viaggio nella storia, un preludio all'esperienza culinaria che vi attende.

WELCOME TO THE EX GHIACCIAIA: A JOURNEY BACK IN TIME

You are in a place steeped in history, the former Ghiacciaia (ice house), where the past meets the present, enriching your culinary experience.

Chapter I: The Ancient Castle and the Ghiacciaia

The roots of the Ghiacciaia date back to 1330, when Bologna was chosen as the official seat by Pope John XXII. A magnificent castle, the Rocca Galliera Castle, a symbol of power and majesty, was then built. The best masters were called, including Giotto, who frescoed the chapel. However, the project was short-lived. High taxes and popular discontent led to the destruction of the castle and the escape of the Pope. The castle never rose again. Of that ancient fortress today only fragments remain and the place where you are sitting today: the Ghiacciaia. In an age without refrigerators, in fact, this place was an ingenious system for preserving food and a symbol of prestige and power. The snow collected in winter was pressed and transformed into ice, keeping food fresh during the warmer months.

Chapter II: The Belle Époque and Palazzo Maccaferri

We now take you to the late 1800s and early 1900s, when Via Indipendenza (the main street of our hotel) became the soul of Bologna.

Cafes, restaurants and café chantants enlivened the evenings of the Bolognese people. During this period, Palazzo Maccaferri, now home to Hotel I Portici, was built. A golden age unfortunately interrupted by the Great War.

Chapter III: Underground Shelters and Memories of War

During the First and then the Second World War, the underground tunnels of the Ghiacciaia, once escape routes from the castle, became shelters for citizens, a refuge from the bombings and the fear that radiated through the city in those years.

Chapter IV: I Portici Restaurant Today

Today the Ghiacciaia is part of I Portici Hotel and home to the I Portici Restaurant.

The Restaurant opened in 2007 and in 2012 acquired the star of the MICHELIN Italy Guide, reconfirmed every year until 2025. The Ghiacciaia is for us a place of history and detachment, immersed in a journey that involves all the senses.

We are delighted to have accompanied you on this journey through history, a prelude to the culinary experience that awaits you.