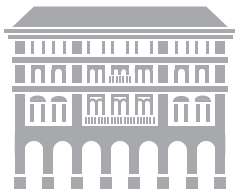


» Eden

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.

Reflecting on the idea of that past, we believe that the world of food, and especially gastronomy, is closely akin to creating an immersive and engaging theatrical performance, where the protagonists are the kitchen, the dining service, and the guests.



Kursaal

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 café 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.

Among these walls is enclosed a story that spans over a century. A tale intertwined with that of the city of Bologna. The place we now inhabit as the dining room of Ristorante I Portici once represented a true center of Bolognese and Italian cultural life: the Eden Kursaal theater was, in fact, the city's first café chantant and the trendiest venue until 1923. On its stage performed great protagonists of the early 20th-century variety shows.

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.

For this reason, we have envisioned our menu as a tribute to the space that hosts us, assigning each tasting course the name of an opera: "L'ora precisa" and "Luce" by Cangiullo and "La spudorata" by Carlo Bruno.

Executive Chef **NICOLA ANNUNZIATA**

Pastry Chef **VINCENZO DIGIFICO**

LA LUCERNE

190 euro / persona
bevande escluse

Abbinamento 8 calici
130 euro / persona

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

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

Si alza il sipario!

1 | 7

Ode al pomodoro

1 | 7

Pane di enkir, burro e limone salato

1 | 7

Trota marinata, finocchietto, fagioli e balsamico bianco

4

Carciofo, parmigiano e aglio nero

6

Foie gras, albicocca vesuviana e zafferano

15

Risotto, creste di gallo, rapa rossa e lambrusco

9 | 15

Candela, pomodori, baccalà, origano e olive nere

1 | 4

Torta di campo

1

Pane sfogliato

1

Piccione, cavolfiore, kumquat e caffè

6 | 9

Finocchio, zenzero, mela & shiso

15

Pomodoro, ibisco, fragola e aceto balsamico

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 12

Petit four

The Curtain rises!

1 | 7

An ode to the tomatoes!

1 | 7

Enkir bread, butter and salted lemon

1 | 7

Marinated trout, fennel, beans and white balsamic vinegar

4

Artichokes, Parmigiano and black garlic

6

Foie gras, Vesuvian apricot and saffron

15

Risotto, cockerel crest, red turnip and Lambrusco wine

9 | 15

Candela pasta, tomatoes, cod fish, oregano and black olives

1 | 4

Seasonal vegetables cake

1

Layered bread

1

Pigeon, cauliflower, kumquat and coffee

6 | 9

Fennel, ginger, apple and shiso

15

Tomato, hibiscus, strawberries and balsamic vinegar

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 12

Petit four

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

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

LA SPUDORATA

165 euro / persona
bevande escluse

Abbinamento 6 calici
100 euro / persona

Espresso 4,00 euro
Acqua 75 cl 5,00 euro
Coperto 5,00 euro
La scelta del menu degustazione
è da intendersi
per l'intero tavolo.

Si alza il sipario!

1 | 7

Ode al pomodoro

1 | 7

Pane di enkir, burro e limone salato

1 | 7

Rana pescatrice, kiwi, avocado e coriandolo

4

Foie gras, albicocca vesuviana e zafferano

15

Spaghetto, estratto di peperoni, caviale e limone

1 | 4

Raviolo di coniglio, squacquerone e cedro ossidato

1 | 3 | 4

Pane sfogliato

1

Rombo, bieta e zabaione salato

3 | 4

Finocchio, zenzero, mela & shiso

15

Mandarino, sakè yuzu, Earl Grey

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 15

Petit four

The Curtain rises!

1 | 7

An ode to the tomatoes!

1 | 7

Enkir bread, butter and salted lemon

1 | 7

Monkfish, kiwi, avocado and coriander

4

Foie gras, Vesuvian apricot and saffron

15

Spaghetti, pepper extraction, caviar and lemon

1 | 4

Ravioli filled with rabbit, squacquerone
and oxidized cedar

1 | 3 | 4

Layered bread

1

Turbot fish, chard and salted zabaione

3 | 4

Fennel, ginger, apple and shiso

15

Mandarin, yuzu sake, Earl Grey

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 15

Petit four

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

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

PORA L'ORA L'ORAFICISA

125 euro / persona
bevande escluse

Abbinamento 4 calici
60 euro / persona

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

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

Si alza il sipario!
1 | 7

Ode al pomodoro
1 | 7

Pane di enkir, burro e limone salato
1 | 7

Carciofo, parmigiano e aglio nero
6

Tubetto, frutti di mare, provola, patate e tartufo
1 | 7 | 14

Pane sfogliato
1

Pecora, piselli, yogurt e nepitella
7 | 9

Finocchio, zenzero, mela & shiso
15

Caramello, liquirizia e fava tonka
1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 12 | 15

Petit four

The Curtain rises!
1 | 7

An ode to the tomatoes!
1 | 7

Enkir bread, butter and salted lemon
1 | 7

Artichokes, Parmigiano and black garlic
6

Tubetto, seafood, provola cheese, potatoes and truffle
1 | 7 | 14

Layered bread
1

Sheep, peas, yogurt and nepitella leaves
7 | 9

Fennel, ginger, apple and shiso
15

Caramel, licorice and tonka beans
1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 12 | 15

Petit four

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

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