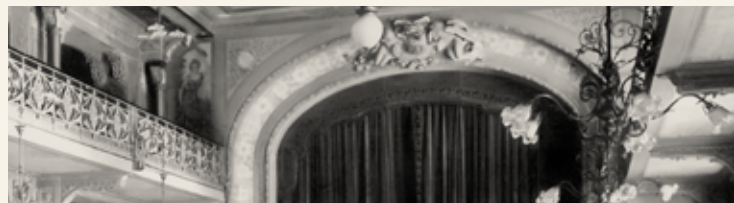


RISTORANTE
i PORTICI





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.



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.

Kursaal

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.

LA LUSCE

195 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

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

Si alza il sipario!

San Pietro, peperoni, lardo e prezzemolo

4

Selezione di pani autoprodotti

Pecora, fave, yogurt e nepitella

1 | 3 | 8

7 | 13

Astice, ananas, avocado e n'duja

Pompelmo, limone e tagete

2

Vacca vecchia, frutti rossi, senape, amaranto e vermouth

Albicocca, miele e rosmarino

8 | 10 | 15

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

Risone, funghi, parmigiano e caffè

Epilogo!

1 | 7

Tortello di genovese, cipolla ossidata, cacao e tartufo

1 | 3 | 7

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 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi, 15 alcol

LA SPUDORATA

175 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

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

Si alza il sipario!

Selezione di pani autoprodotti

1 | 3 | 8

Ricciola, champagne, mela e kumquat

4 | 8 | 15

Foie gras, fragole, rabarbaro e camomilla

15

Linguina, carote, caviale arrosto ed erba cipollina

1 | 4

Plin ripieno di coniglio, piselli, squacquerone
e cedro candito

1 | 3 | 7

Rana pescatrice, chutney di agrumi, millefoglie
di patate, rapa e mela, zabaione al peperoncino

3 | 4

Pompelmo, limone e tagete

Arancia, yogurt e litchi

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

Epilogo!

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 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi, 15 alcol

L'ORA PRA EF CIS A

155 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

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

Si alza il sipario!

Indivia, arancia, vaniglia e lenticchie

8

Selezione di pani autoprodotti

Pompelmo, limone e tagete

1 | 3 | 8

Gambero, aglio orsino, mandorle e limone

Mela, cetriolo e menta

2 | 8

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 15

Risotto al burro acido, rapa rossa e creste di gallo

Epilogo!

1 | 7 | 9 | 12

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 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi, 15 alcol

MONO LANZANO TURGRO,

Coperto 5,00 euro

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

145 euro / persona
bevande escluse

Si alza il sipario!

Torta di campo, chantilly di carota e fave di cacao

1|7

Selezione di pani autoprodotti

Pompelmo, limone e tagete

1|3|8

Porro, kiwi, tartufo e spinaci

Mela, cetriolo e menta

6

1|3|5|6|7|8|15

Eliche, pesto di rucola selvatica, nocciole
e pecorino infossato

Epilogo!

1|7|8

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 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi, 15 alcol

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.