

DEGUSTAZIONE MENU TASTING

RISTORANTE
i PORTICI



LA MAREA

150 euro / persona

150 euro / person

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

Selezione di pani auto prodotti con burro di vacche brune al limone conservato

Home-Made bread selection with brown cow butter and preserved lemon

1|3|7|8

Gambero, aglio orsino, mandorle e limone

Prawn, wild garlic, almonds and lemon

2|8

Linguina, carote, caviale arrosto ed erba cipollina

Linguina pasta, carrots, roasted caviar and chive

1|4

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

Monkfish, potatoes mille-feuille, turnip and apple, citrus chutney and chili pepper zabaione

3|4

Pompelmo, limone e tagete

Grapefruit, lemon and marigold

Arancia, yogurt e litchi

Orange, yogurt and litchi

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

Epilogo!

Epilogue!

L'ISTINTO

145 euro / persona

145 euro / person

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

Selezione di pani auto prodotti con burro di vacche brune al limone conservato

Home-Made bread selection with brown cow butter and preserved lemon

1|3|7|8

Vacca vecchia, frutti rossi, senape, amaranto e vermouth

Old cow, red berries, mustard, amaranth and vermouth

8|10|15

Tortello di genovese, cipolla rossa ossidata, cacao e tartufo

Tortello with genovese, oxidizes onion, cocoa and truffle

1|3|7

Pecora, fave, yogurt e nepitella

Sheep, broad beans, yogurt and "nepitella" mint

7|13

Pompelmo, limone e tagete

Grapefruit, lemon and marigold

Albicocca, miele e rosmarino

Apricot, honey and rosemary

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

Epilogo!

Epilogue!

LA RADICE

140 euro / persona

140 euro / person

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

Selezione di pani auto prodotti con burro di vacche brune al limone conservato

Home-Made bread selection with brown cow butter and preserved lemon

1|3|7|8

Porro, kiwi, tartufo e spinaci

Leek, kiwi, truffle and spinach

6

Eliche, pesto di rucola, nocciole e pecorino di fossa

Eliche pasta, wild rocket pesto, hazelnuts and "infossato" pecorino cheese

1|7|8

Torta di campo, chantilly di carota e fave di cacao

"Torta di campo" vegetables cake, carrots chantilly and cocoa beans

1|7

Pompelmo, limone e tagete

Grapefruit, lemon and marigold

Mela, cetriolo e menta

Apple, cucumber and mint

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

Epilogo!

Epilogue!

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

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

Coperto / cover 5,00 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 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi, 15 alcol

ALLERGENS

1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 tree nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphites, 13 lupin, 14 molluscs, 15 alcohol

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.

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.