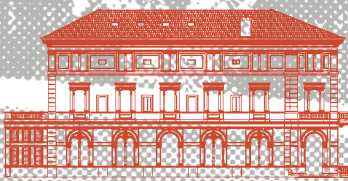


PIZZERIA
PORTICI

20

MENU

23



IORTICIHOTEL.COM

PRE DINNER COCKTAILS

| | |
|--------------------------------|-------|
| Cocktail I Portici | 15,00 |
| Spritz | 8,00 |
| Americano/Negroni | 10,00 |
| Gintoneria | 10,00 |
| Gintoneria Special | 15,00 |
| Aperitivo Analcolico I Portici | 8,00 |

VINI WINE

| | al calice | bottiglia |
|--|-----------|-----------|
| BOLLICINE / SPARKLING WINE | | |
| Cédric Niziolek - Sélection Extra Brut - Champagne | | 70,00 |
| Silvano Zanetti - Franciacorta DOCG - Extra Brut | 10,00 | 48,00 |
| Aldo Cobelli Trento DOC - Blanc de blancs - 2017 | 12,00 | 58,00 |
| Podere Sottoilnoce - Lambrusco Saldalama (rosso / red) | 6,00 | 28,00 |

VINI BIANCHI / WHITE WINE

| | | |
|--|-------|-------|
| Pommier Chablis - Chardonnay - Croix aux Moines 2020 | | 70,00 |
| Albert Mann - Gewürztraminer Tradition, 2021 | 10,00 | 48,00 |
| Marta Valpiani - Albana Madonna dei Fiori, 2021 | 6,00 | 30,00 |

VINI ROSSI / RED WINE

| | | |
|---|------|-------|
| Maranges - Domaine Chevrot - Pinot Nero, 2020 | | 70,00 |
| Saramat - Al di là del fiume - Barbera, 2021 | 7,00 | 32,00 |
| Buondonno - Chianti Classico | 7,00 | 35,00 |

BIRRE BEER

| | | |
|---|---------|------|
| Beltaine Farro Artigianale | 50 cl | 9,00 |
| Jake - APA - Birrificio Bellazzi | 33 cl | 7,50 |
| Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat) | 37,5 cl | 8,00 |
| Ca' Del Brado - Bacca Rossa (Italian Grape Ale) | 37,5 cl | 8,00 |
| Ca' Del Brado - Tevla (Italian Grape Ale) | 37,5 cl | 8,00 |
| Pils - Au Hallertau (Germany) | 50 cl | 7,50 |
| Spaceman - Brewfist (Italia) | 33 cl | 7,50 |
| Weiss - Manifattura Birra Bologna | 50 cl | 9,00 |
| Moretti - Baffo d'Oro | 40 cl | 6,50 |
| Moretti - Baffo d'Oro | 20 cl | 4,50 |
| Ichnusa non filtrata / Ichnusa unfiltered beer | 33 cl | 5,50 |

SOFT DRINK

| | |
|--|------|
| Acqua Cerelia Naturale/Frizzante - Still/Sparkling Cerelia Water | 3,00 |
| Succhi di Frutta / Thè Fruit Juices / Tea | 5,00 |
| Coca Cola / Chinotto / Aranciata / Coca Cola Zero | 5,00 |

ANTIPASTI

| | |
|--|-------|
| Fritturina dello Chef | 12,00 |
| Tagliere di Salumi misti / Cold Cuts | 14,00 |
| Insalatona del Giorno / Salad of the day | 9,00 |
| Caprese | 14,00 |
| Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Origano | |
| Tomato, Buffalo mozzarella and Oregano | |



IMPERIAL

14,50

Scarola ripassata, Provola affumicata Agerolana, Olive nere di Gaeta, Capperi, Pomodorini Confit e Acciughe del Cantabrico Escarole "Ripassata", Agerolana smoked provola, Gaeta black olives, Capers, Confit Tomatoes and Cantabrian Anchovies

abbinamento consigliato / recommended pairing

Albana Madonna dei Fiori - Marta Valpiani Vino Bianco Secco / Dry White wine



EX GHIACCIAIA

14,00

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala campana, Acciughe del Cantabrico e Origano di montagna San Marzano DOP tomato, Campania buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies and mountain oregano

abbinamento consigliato / recommended pairing

Jake - APA - Birrificio Bellazzi Birra artigianale / Craft beer



SALONE DELLE FESTE

14,00

Mortadella Bologna DOP, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Squacquerone e zest di Limone sfusato Amalfitano Mortadella Bologna DOP, Mozzarella Fiordilatte from Jersey cow, Squacquerone and "sfusato" lemon zest from Amalfi

abbinamento consigliato / recommended pairing

Lambrusco Saldalama - Podere Sottoilnoce Vino Rosso Frizzante / Sparkling Red Wine



LA TERRAZZA

12,50

Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Patate schiacciate, 'Nduja di Spilinga Fiordilatte mozzarella from Jersey cow Mozzarella, Mashed Potatoes, Spilinga 'Nduja

abbinamento consigliato / recommended pairing

SpaceMan - Brewfist (Italia) Birra artigianale / Craft beer



PORTICI

14,00

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Pomodorini gialli marinati nell'aglio e Ricotta di Bufala San Marzano DOP tomato, Fiordilatte mozzarella from Jersey cow, Yellow cherry tomatoes marinated in garlic and Buffalo ricotta cheese

abbinamento consigliato / recommended pairing

Pils - Au Hallertau Birra artigianale / Craft beer



ACADEMY

13,50

Crema di zucchine, Fiori di Zucca, Provola affumicata Agerolana, Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi Zucchini cream, courgette flowers, Agerolana smoked Provola cheese, Flakes of Parmigiano Reggiano 24 months

abbinamento consigliato / recommended pairing

Barbera Saramat - Al di là del fiume Vino Rosso Secco / Dry Red wine

BUFALINA

13,50

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala campana, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico ed Olio da Pennulare di Caccuri BIO San Marzano DOP tomato, Campania buffalo mozzarella Parmigiano Reggiano 24 months, Basil and Caccuri BIO Pennulare Oil

abbinamento consigliato / recommended pairing

Ca' Del Brado - Tevla (Italian Grape Ale) Birra artigianale / Craft beer

MARGHERITA

12,50

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico ed Olio da Pennulare di Caccuri BIO San Marzano DOP tomato, Fiordilatte mozzarella from Jersey cow, Parmigiano Reggiano 24 months, Basil and Caccuri BIO Pennulare Oil

abbinamento consigliato / recommended pairing

Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat) Birra artigianale / Craft beer

MARINARA

10,00

Pomodoro San Marzano DOP, aglio e origano di montagna San Marzano DOP tomato, garlic and mountain oregano

abbinamento consigliato / recommended pairing

Weiss - Manifattura Birra Bologna Birra artigianale / Craft beer

COSACCA

10,00

Pomodoro San Marzano DOP, Pecorino Scorzenera, Olio da Pennulare di Caccuri BIO San Marzano DOP tomato, Scorzenera Pecorino, Pennulare oil of Caccuri BIO

abbinamento consigliato / recommended pairing

Jake - APA - Birrificio Bellazzi Birra artigianale / Craft beer

PIZZE

DESSERT

| | |
|-----------------------------------|------|
| Tiramisù | 7,00 |
| Zuppa Inglese | 7,00 |
| Insalata di frutta Fruit salad | 7,00 |

AMARI

| | |
|---------------------|------|
| Amaro del capo | 5,00 |
| Amaretto di Saronno | 5,00 |
| Limoncello | 5,00 |
| BrancaMenta | 5,00 |
| Varnelli | 5,00 |

CAFFÈ

| | |
|-----------------|------|
| Espresso | 2,00 |
| Decaffeinato | 2,00 |
| Cappuccino | 3,00 |
| Latte Macchiato | 3,00 |
| Tè e Infusi | 3,50 |

Coperto 2,50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

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.