



OSTERIA
PORTICI
2ND FLOOR

COCKTAILS

MENU

DRINKS



COCKTAILS

Cocktail I Portici	15
I Classici	10
Gli Spritz	10
Gintoneria	10
Gintoneria Special	15
Crodino Sanbitter	5

SOFT DRINK

Acqua Panna / San Pellegrino	3
Mole Cola Coca Cola Zero Aranciata San Pellegrino Chinotto	5
Succhi di frutta The	5



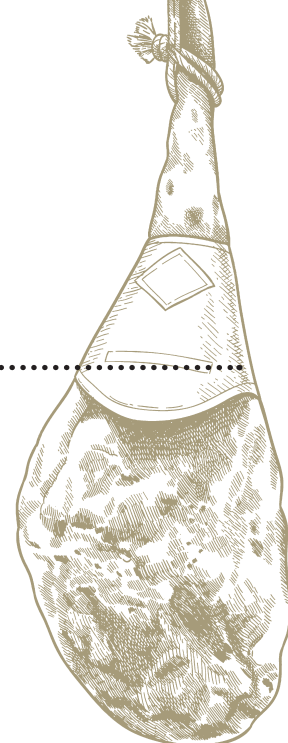
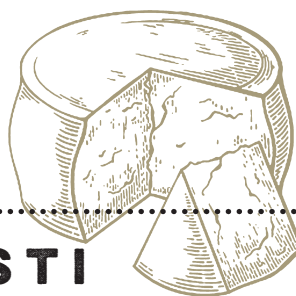
Coperto 2
 Cover charge

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.

COCKTAILS

MENU

DRINKS



ANTIPASTI

- Tagliere di salumi e formaggi, con tigelle e crescentine** **14**
Cold Cuts and Cheese, with traditional bread (Crescentine e Tigelle)
- Battuta di Razza Romagnola, zucca e nocciole** **12**
Battuta of Romagnola breed, pumpkin and hazelnuts
- Cesar Salad** **11**
Cesar Salad
- Piadina Emiliana con asiago, pesto di olive, pomodori secchi e rucola** **11**
Piadina Emiliana with Asiago cheese, olive pesto, dry tomatoes and rocket

PRIMI

SECONDI

- Cotoletta alla Bolognese** **18**
Cutlet with Prosciutto and Parmigiano cream
- Bacalà in umido** **19**
Codfish with sauce

- Tagliatelle alla Bolognese** **11**
Tagliatelle with Bolognese Sauce
- Tortellini in Brodo o Crema di Parmigiano** **14**
Tortellini filled with Meat with Broth or Parmigiano-Reggiano cream
- Primo del Giorno** **10**
Pasta of the Day
- Casarecce alla puttanesca e pane croccante** **11**
Hamemade puttanesca pasta and crunchy bread
- Tortellone di ricotta, burro e salvia** **10**
Tortelloni filled with ricotta with butter and sage

MENU BOLOGNA

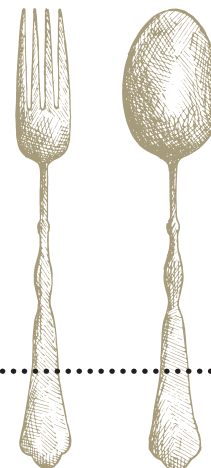
**2 Portate + Dessert
+ Calice di Vino Regionale**

*2 Courses + Dessert
+ Glass of Local Wine*

€ 35

DESSERT

- Tiramisù** **7**
Tiramisù
- Cheesecake ai frutti rossi** **7**
Berry cheesecake
- Torta tenerina con crema inglese** **7**
Chocolate cake with English cream



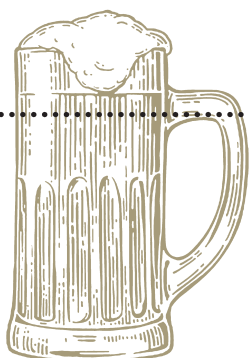
Coperto **2**
Cover charge

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.

MENU

DRINKS



BIRRE

Moretti – Baffo d'Oro <i>alla spina</i>	40cl	6,5
Moretti – Baffo d'Oro <i>alla spina</i>	20cl	4,5
Moretti – Lunga Maturazione	75cl	10
Moretti – IPA	33cl	5,5
Moretti – La Bianca / La Rossa	33cl	5
Ichnusa – non filtrata	33cl	5
Beltaine – al Farro <i>artigianale</i>	50cl	9
Beltaine – alle Castagne e Frumento <i>artigianale</i>	50cl	9

CAFFÈ E DIGESTIVI

Espresso	2
Decaffeinato	2
Americano	3
Tè e Infusi	3,5

Grappa	Whisky
Cognac	Amari
Rum	



VINI



ROSSI

	<i>al calice</i>	<i>bottiglia</i>
Lambrusco Salamino Romagna DOC	5	25
Rosè Sangiovese Emilia IGT	6	28
Sangiovese Romagna DOC	6	28

BIANCHI

Trebbiano Romagna DOC	6	28
Chardonnay pinot grigio Emilia IGT	6	28

BOLLICINE

Contadi Castaldi Franciacorta DOCG	10	48
Prosecco Andreola Prosecco DOC	7	32
Pignoletto Frizzante Romagna DOC	6	28

Coperto
 Cover charge

2

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.