



RISTORANTE
I PORTICI

menu

la marea

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

**Selezione di pani autoprodotti con burro di Vacche Brune
al limone conservato**

Home-Made bread selection with Brown Cow butter
and preserved lemon

1 | 3 | 7 | 8

Gambero, lampone e peperone

Prawns, raspberry and bell pepper

2

Linguina, carote, caviale arrosto ed erba cipollina

Linguina, carrots, roasted caviar and chives

1 | 4

Rana Pescatrice, millefoglie di patate, rapa e zabaione salato

Monkfish, potatoes and turnip millefeuille and savory zabaione

3 | 4 | 7 | 9

Pesca, verbena e mandorle

Peach, lemon verbena and almonds

5 | 8 | 15

Mela, cetriolo e menta

Apple, cucumber and mint

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

Epilogo!

Epilogue!

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

The tasting menu is intended
for the whole table
and priced per person.

150 euro / persona
bevande escluse

150 euro / person
beverage excluded

Coperto / Cover 5,00 euro

l'istinto

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

**Selezione di pani autoprodotti 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 Galiziana, duronì, vermouth e senape

Dry-aged Galician beef, duronì, vermouth and mustard

10 | 15

**Plin di coniglio all'Ischitana, cedro ossidato,
Squacquerone DOP e fagiolini**

Ischitana rabbit plin, oxidized cedar,
Squacquerone DOP cheese and green beans

1 | 3 | 7 | 9

Maiale, carote e tartufo

Pork, carrots and truffle

1 | 3 | 6 | 9

Pesca, verbena e mandorle

Peach, lemon verbena and almonds

5 | 8 | 15

Albicocca, miele e rosmarino

Apricot, honey and rosemary

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

Epilogo!

Epilogue!

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

The tasting menu is intended
for the whole table
and priced per person.

145 euro / persona
bevande escluse

145 euro / person
beverage excluded

Coperto / Cover 5,00 euro

la radice

Si alza il sipario!

The Curtain rises!

**Selezione di pani autoprodotti con burro di Vacche Brune
al limone conservato**

Home-Made bread selection with Brown Cow butter
and preserved lemon

1 | 3 | 7 | 8

Tourbillon vegetale, gelato alle ortiche e fave di cacao

Vegetables Tourbillon, nettle ice cream and cocoa beans

1

Risone, San Marzano, stracciatella e Lapsang Souchong

Risone pasta, San Marzano tomato, stracciatella cheese
and Lapsang Souchong tea

1 | 7

Melanzana, miele, miso e frutta secca

Aubergine, honey, miso and dried fruit

6 | 8

Pesca, verbena e mandorle

Peach, lemon verbena and almonds

5 | 8 | 15

Arancia, yogurt e litchi

Orange, yogurt and lychee

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

Epilogo!

Epilogue!

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

The tasting menu is intended
for the whole table
and priced per person.

140 euro / persona
bevande escluse

140 euro / person
beverage excluded

Coperto / Cover 5,00 euro

RISTORANTE I PORTICI



MICHELIN
2026

Executive Chef **NICOLA ANNUNZIATA**

Pastry Chef **VINCENZO DIGIFICO**

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.