

CUCINA PORTICI

I PORTICI HOTEL

ANTIPASTI

Salmone marinato agli agrumi, insalata di finocchio, menta e dressing all'arancia ⁴⁻⁶⁻⁸	22
Tartare di manzo, rucola selvatica, 'nduja e senape in grani ¹⁰	19
Pomodori, pesca, ricotta salata e mandorle tostate ⁷	16
Mozzarella di bufala campana, Culatello di Zibello e olio al basilico ⁷⁻¹²	19

PRIMI

Gnocchi di patate, zucchine, cozze e pecorino ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁴	24
Balanzone, burro di Normandia e salvia croccante ¹⁻³⁻⁷	22
Tagliatella verde al ragù ¹⁻³	22
Tortellini in crema / brodo ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	24

SECONDI

Melanzana laccata al miso, miele e sesamo ⁶⁻¹¹	26
Baccalà alle erbe, salsa pil pil e olio al basilico ⁴⁻⁸	28
Guancia di manzo a lunga cottura, purea di patate, erbe di campo ripassate e jus ai grani di senape ⁹⁻¹⁰	28
Millefoglie di patate, rapa e provola, maionese alle erbe e jus vegetale ⁶⁻⁷⁻⁹	24

DESSERT

Tagliata di frutta	10
Selezione di gelati e sorbetti ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	10
Lingotto Sacher ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹²	14
Mousse ai formaggi, sablè alle mandorle, mango e passion fruit ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	14
Tarte citron, yuzu e lime ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	14

TUTTI I GIORNI SOLO PER CENA.
IL MERCOLEDÌ SERA NON SI EFFETTUA IL SERVIZIO.

PIZZE

Le classiche

#MARGHERITA A "I PORTICI" 1-7

Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano DOP, olio EVO e basilico fresco 15

#MARINARA SECONDO CLAUDIO 1-4

Pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio, acciughe del Cantabrico e ristretto di pomodoro 14

Le contemporanee vegetali

#VERDE BOLOGNA 1-7-8

Mozzarella fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, menta e Provolone del Monaco 16

#ESTREMO SUD 1-7-8

Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano DOP, melanzane fritte, provola e basilico fresco 16

Le contemporanee

#SOTTO I PORTICI 1-7-8-12

Mortadella DOP, mozzarella fior di latte, ricotta montata, limone e pistacchi 16,5

#PROVOLA E PEPE 1-7-12

Pomodoro San Marzano DOP, provola, pepe nero macinato al momento e prosciutto cotto artigianale 16,5

#MORA ROMAGNOLA 1-7

Pomodoro San Marzano, salsiccia di Mora Romagnola, mozzarella fior di latte, cipolla rossa di Tropea stufata e timo 16,5

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua Naturale / Frizzante	75 cl	3
Succhi di Frutta / Thè		5
Coca Cola / Coca Cola Zero / Chinotto / Aranciata		5

CAFFETTERIA

Espresso / Espresso Macchiato	2 / 2,2
Espresso decaffeinato	2,5
Cappuccino	2,5
Espresso corretto	3
Caffè Ginseng	2,5
Caffè americano	2,5
Caffè d'Orzo	2,5
The - Tisana	6

BIRRE

Pils – Familienbrauerei Jacob (Germany)	50 cl	7,5
Spaceman – Brewfist – IPA (Lombardia)	33 cl	7,5
Grezza – Raffo – Lager non filtrata (Puglia)	33 cl	5,5
La Mi' Bionda – Lami – Lager (Toscana)	33 cl	6,5
Nord – Gjulia – Bionda (Friuli)	33 cl	6,5
MyBo – Bellazzi - Bock (Emilia Romagna)	33 cl	7,5

LISTA VINI

BOLLICINE

Louis Roederer - Collection 245 Brut (Champagne)		90
Silvano Zanetti - Extra Brut DOCG (Franciacorta)	10	50
Corvee - Nature, Trentodoc (Trentino)	9	42
Le Rive de Nadal - 1.11 Fal, Prosecco DOCG (Veneto)	8	38
Alessandro Zanardi - Extra Brut, Pignoletto Spumante (Emilia)	6	26
Bellei - Brut Rosso - Lambrusco Sorbara Metodo Classico (Emilia)	7	32

VINI BIANCHI

Marta Valpiani - Delyus, Albana (Emilia)	6	28
Tenuta Montauto - Gessaia, Sauvignon (Toscana)	8	35
Arianna Occhipinti - SP68, Terre Siciliane IGT (Sicilia)	8	38
Terre Rosse Vallania - Malagò, Pignoletto (Emilia)	7	32
La Vis - Ritratti, Chardonnay (Trentino)	7	32
Tunella - Rjgialla - Ribolla Gialla (Friuli)	7	32

VINI ROSSI

Cordella - Brunello di Montalcino DOCG Bio 2021 (Toscana)	12	58
Produttori Del Barbaresco - Nebbiolo (Piemonte)	10	48
Buondonno - Chianti Classico (Toscana)	8	38
Gradizzolo - Garò, Barbera (Emilia)	7	32
Delle Selve - Frusaglia, Sangiovese (Romagna)	7	32
Corte Rugolin - Valpolicella Classico (Veneto)	7	32

AMARI E DIGESTIVI

Amari nazionali e internazionali a partire da...	6
Grappa bianca	8
Grappa barricata	10

Coperto 3,5

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili su richiesta, rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni ingredienti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento all'origine, qualora non reperibili freschi. Si informa inoltre che, nonostante l'attenzione nelle procedure di preparazione, non si può escludere la possibilità di contaminazione crociata.

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

IPORTICIHOTEL.COM