



RISTORANTE
I PORTICI

menu

la luce

Si alza il sipario!

Selezione di pani al carrello, burro di Vacche Brune
con limone conservato

1 | 3 | 7 | 8

Ventresca di tonno, anguria, bottarga e acqua di rose

4 | 15

Pomodoro³

Spaghettoni, peperone, mandorla e Provolone del Monaco

1 | 7 | 8

Bottone di anguilla affumicata, zafferano e cozze

1 | 3 | 4 | 14

Rana Pescatrice, millefoglie di patate, rapa
e zabaione salato

3 | 4 | 7 | 9

Anatra, pesca e cetriolo

6 | 9

Pesca, verbena e mandorle

5 | 8 | 15

Arancia, yogurt e litchi

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

Epilogo!

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

195 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

la spu dorata

Si alza il sipario!

Selezione di pani al carrello, burro di Vacche Brune
con limone conservato

1 | 3 | 7 | 8

Astice, 'nduja e ananas

2

Vacca vecchia Galiziana, duroni, vermouth e senape

10 | 15

Linguina, carote, caviale arrosto ed erba cipollina

1 | 4

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

1 | 3 | 7 | 9

San Pietro, peperoni, lardo e prezzemolo

4 | 6 | 9

Pesca, verbena e mandorle

5 | 8 | 15

Albicocca, miele e rosmarino

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

Epilogo!

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

175 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

l'ora precisa

Si alza il sipario!

Selezione di pani al carrello, burro di Vacche Brune
con limone conservato

1 | 3 | 7 | 8

Gambero, lampone, peperone e ibisco

2

Candela, datterino, capperi, olive e baccalà

1 | 4 | 7

Maiale, carote e tartufo

1 | 3 | 6 | 9

Pesca, verbena e mandorle

5 | 8 | 15

Mela, cetriolo e menta

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

Epilogo!

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

155 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

mono logo, la natura

Si alza il sipario!

Selezione di pani al carrello, burro di Vacche Brune
con limone conservato

1 | 3 | 7 | 8

Tourbillon vegetale, gelato alle ortiche e fave di cacao

1

Risone, San Marzano, stracciatella e Lapsang Souchong

1 | 7

Melanzana, miele, miso e frutta secca

6 | 8

Pesca, verbena e mandorle

5 | 8 | 15

Mela, cetriolo e menta

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

Epilogo!

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

145 euro / persona
bevande escluse

Coperto 5,00 euro

RISTORANTE I PORTICI



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

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.