



Per cominciare:

Gli antipasti caldi e freddi. Tutti i sapori dell'Adriatico, serviti in salsa Romagnola; fatta di sapori genuini, sorrisi e ospitalità.

- **Sinfonia di mare**: Gli antipasti misti del Porticino in 6 assaggi 17
- **Alici marine** su crostini di pane tostato, Pomodoro e Tropea caramellata 10
- **Insalata di mare** con Seppia, Polpo, Gamberi e verdure croccanti 13
- **Acciughe** del mar Cantabrico con burro e crostini 15
- **Pesce Azzurro** alla scottadito 11
- **Soutè di Cozze** alla Marinara 11
- **Guazzetto** di Moscardini con Bruschettine tostate 12

I Piatti della Tradizione Marinara:

**Dalla pasta al Mattarello dalle nostre Sfogline,
al Fritto di Paranza, che direttamente dai Pescherecci
di Marina arriva al tavolo, sempre asciutto e croccante.**

- **Spaghettoni** caserecci con le **Vongole** Poverazze 12
- **Tagliolini** con ragù bianco di Mare 12
- **Risotto** alla Pescatora (minimo per 2) 14 a persona
- **Strozzapreti** con le Sarde 10
- **Seppia** dell'Adriatico e Piselli in umido (**la ricetta della nonna!**) 14
- **Fritto** di Gamberi e Calamari 15
- **Fritto misto** del Porticino [paranza+gamberi+calamari+verdure] 18

accompagnati da

- **Insalata** mista 5
- **Patate fritte** rustiche con la buccia 6

per chiudere in dolcezza

- **Sorbetto** [limone o caffè] 4,5
- **Mascarpone** 6
- **Crème Brûlée** 5
- **Semifreddo** 5

Le nostre Pizze dal forno a legna

La pizza “Fritta” del Porticino 8

pomodoro, mozzarella e acciughe

Margherita 6

pomodoro, mozzarella

Bufalina 8

pomodoro, bufala

Cotto e Salsiccia 8

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e salsiccia

Marinara 5

pomodoro, aglio, origano, olio evo

Romana 7

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Vegetariana 7

pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, peperoni

Capricciosa 8

pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini e prosciutto cotto

4 stagioni 8

pomodoro, mozzarella, funghi, foglie di carciofo, p. cotto, salsiccia

Porticino 1998 10

schiacciatina rossa, bufala, pesto al basilico, p. crudo [tutto in uscita]

Romagnola 9

schiacciatina bianca, squacquerone, crudo e rucola [tutto in uscita]

Parmigiana 8

pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, scaglie di grana

Quattro formaggi 8

mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana

Saporita 9

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante

Trevigiana 9

pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta

Profumo di Mare 12

pomodoro, polipo, seppia, cozze, gamberi, prezzemolo, olio evo

Calabrese 9

pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla dorata, peperoni, olive nere, grana in scaglie

Calzone del Principe 8

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Giocosa 8

pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte rustiche

**BEVANDE**

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA, NATURALE O GASSATA € 2

BIBITE IN LATTINA 0,33ML

(COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, TÈ FREDDO) € 3

	PICCOLA	MEDIA	LITRO
BIRRA ALLA SPINA	€ 3,5	€ 5,5	€ 12
	QUARTO	MEZZO	LITRO
VINO DELLA CASA BIANCO FRIZZANTINO	€ 4,5	€ 7	€ 12
VINO DELLA CASA BIANCO FERMO	€ 4,5	€ 7	€ 12
	PICCOLA	MEDIA	LITRO
COCA COLA ALLA SPINA	€ 2,5	€ 4	€ 7

CAFFÈ, DECA, ORZO, GINSENG € 1,5

AMARI DA € 4

allergeni - il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del reg. ue 1169/11 allegato ii: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.