

Giovane eccellenza.



PORTICCIOLO

Il **Porticciolo** è un **esclusivo progetto** realizzato **dalla società benefit Welcome** che mira a **raggiungere l'eccellenza culinaria** e a investire nella **formazione dei giovani talenti** del settore. L'obiettivo è di fornire un **trampolino di lancio per le nuove generazioni** del mondo della ristorazione, permettendo loro di entrare nel campo lavorativo dalla porta principale. Con un **impegno costante verso la sostenibilità, la qualità e l'innovazione**, il Porticciolo si propone **come un punto di riferimento nel panorama gastronomico**, dove la passione per la cucina si fonde con la volontà di **fare la differenza nella vita dei giovani aspiranti chef e professionisti della ristorazione**.

Per **la nostra carta vini** abbiamo deciso di **valorizzare il lavoro di piccoli produttori artigiani** a cui si accompagnano grandi nomi dell'enologia **italiana e esteri**. Buon divertimento e **buon viaggio**.

Porticciolo is an exclusive project led by the benefit company Welcome, aiming to achieve culinary excellence and invest in the training of young talents in the sector. The goal is to provide a launching pad for the new generations in the world of catering, allowing them to enter the workforce through the front door. With a constant commitment to sustainability, quality, and innovation, Porticciolo sets itself as a benchmark in the gastronomic panorama, where the passion for cooking merges with the will to make a difference in the lives of young aspiring chefs and professionals in the restaurant industry.

For our wine list we have decided to emphasise the work of small artisan producers accompanied by big names in Italian and foreign oenology. Enjoy and have a good trip.

P



DOLCI | DESSERTS

Insalatina di finocchio al sambuco, cumino, vaniglia e crema rovesciata

Edelflower's fennel salad, cumin, vanilla and creme brûlée (1,3,7)

13 €

Semifreddo alla ricotta di pecora, fragole, sorbetto al lampone e meringa ai fiori

Goat ricotta semifreddo, strawberry, raspberry sorbet and flower merengue (3,7)

13 €

Pesca tiepida al marsala, crumble di amaretti, zabaione e gelato al latte e menta

Warm poached peach, amaretti crumble, zabaione, milk and mint ice cream (1,3,7,12)

12 €

Frolla agli agrumi, cioccolato fondente, nocciole, caffè e gelato al whisky e tabacco

Citrus shortcrust, dark chocolate, hazelnut, coffe and whisky tobacco ice cream (1,3,7,12)

14 €

Selezione di fromaggi con confetture artigianali e pane dolce

Our cheese selection served with homemade jam and sweet bread (1,3,7)

15 €

Gelati e sorbetti

Homemade ice cream and sorbet quenelle (1,3,7)

4 € per quenelle

Le pietanze possono contenere allergeni o possono avvenire contaminazioni al momento della preparazione. A disposizione elenco degli allergeni. Per garantire elevatissimi standard organolettici l'alimento viene abbattuto a meno 18 gradi e successivamente congelato.

(*) Prodotto congelato in origine. (**) Prodotto scongelato.



VINO DOLCE | SWEET WINE

NOVE LUNE

Theia

*Helios, solaris,
brunner*

2022

Bottiglia : **80 €**
Calice : **9 €**

DECUGNANO DEI BARBI

*Muffato Pourriture
Noble*

*Grechetto, sauvignon
blanc, procanico*

2019

Bottiglia : **70 €**
Calice : **9 €**

ABBAZIA DI NOVACELLA

*Moscato rosa
Praepositus*

Moscato rosa

2020

Bottiglia : **60 €**
Calice : **8 €**

CALALTA

Campassi

Vespaiole

2017

Bottiglia : **55 €**
Calice : **7 €**

SAN BIAGIO VECCHIO

Lumè

Centesimino

2020

Bottiglia : **50 €**
Calice : **7 €**

ODDERO

*Moscato d'asti DOCG
Cascina fiori*

Moscato

2022

Bottiglia : **30 €**
Calice : **5 €**

LA CASETTA

Vin du Preve

Pigato

S.A.

Bottiglia : **60 €**
Calice : **8 €**



CAFFÈ | COFFEE

Caffè Stelmoka

Miscela Reale

100% arabica - caffè molto equilibrato, di media corposità ed elegante dolcezza, retrogusto di vaniglia e nocciole.

3,5 €

Miscela India

100% arabica - caffè monorigine con spiccate note di miele, vaniglia e cacao dal gusto unico e speciale.

3,5 €

Miscela Costarica

100% arabica - caffè monorigine dal profumo essenziale di noce, mandorla e nocciola impreziosito da pane tostato, biscotto e cioccolato

3,5 €

*Miscela International
Women's coffee*

100% arabica - per sostenere piccole realtà di donne coltivatrici di caffè. Caffè dall'aroma complesso, con note di cioccolato, nocciola e caramello, ottimo bilancio e corpo vellutato con buon retrogusto.

3,5 €



THE E TISANE | TEA AND INFUSIONS

The e tisane Stelmoka

<i>Tisana dopo pasto</i>	<i>Liquirizia, finocchio, camomilla, menta, genziana, karkade, arancio dolce, melissa, salvia, anice, coriandolo, rosmarino e lavanda.</i>	4 €
<i>Tisana ginger lemon</i>	<i>Lemon grass, zenzero, arancio scorze, aroma limone e zenzero.</i>	4 €
<i>Romeo e Giulietta</i>	<i>The verde cinese e giapponese, papaya, aromi, petali di rosa rossa e fragola.</i>	4 €
<i>Rosa dal Giappone</i>	<i>The verde giapponese, riso arrostito e soffiato, boccioli di rosa, aromi e fiordaliso.</i>	4 €
<i>The verde cinese</i>	<i>Yuzu e ciliegia.</i>	4 €
<i>African affairs or tea</i>	<i>Rooibos con uvetta e cacao.</i>	4 €

Cocktails & spirits

COCKTAIL | COCKTAIL

Gin tonic <i>Gin tonic</i>	13 €
Cuba libre <i>Cuba libre</i>	10 €
Whisky sour <i>Whisky sour</i>	12 €
Americano <i>Americano</i>	10 €
Negroni <i>Negroni</i>	12 €
Negroni sbagliato <i>Negroni sbagliato</i>	13 €
Moscow mule <i>Moscow mule</i>	11 €
Aperol spritz <i>Aperol spritz</i>	10 €
Analcolico <i>Analcolico</i>	9 €

BIRRA | BEER

Birrificio Legnone	<i>Testa di Malto</i>	0,33l	7 €
	<i>Milf passion</i>	0,33l	7 €
	<i>Jack IPA</i>	0,33l	7 €

Cocktails & spirits

GRAPPA | GRAPPA

Mazadro <i>Anfora</i>	43%vol.	5 €
Zu Plun <i>Kerner</i>	42%vol.	5 €
Francoli <i>Limousin</i>	42,5%vol.	6 €
Romano Levi <i>Arneis</i>	42%vol.	6 €
Po di Poli <i>Morbida Moscato</i>	<i>Fior di arancio e moscato bianco</i> 40%vol.	5 €
Poli <i>Barrique solera di famiglia 18-98</i>	55%vol.	7 €
Sassicaia <i>Sassicaia</i>	40%vol.	8 €
San Leonardo <i>Grappa stravecchia</i>	45%vol.	7 €

Cocktails & spirits

WHISKY | WHISKY

Askaig

Single malt Scotch

45,8%vol. (8 years)

9 €

Nikka

Nikka days Blended

40%vol.

9 €

Jhonnie Walker

Blended Scotch

40%vol.

15 €

Maker's Mark

Kentucky Bourbon

45%vol.

8 €

Michter's

Kentucky Bourbon

45,7%vol.

9 €

Cocktails & spirits

FORTIFICATO | FORTIFICATO

Tenenuta Fertuna

Vermouth	Etrusco nero	18%vol.	5 €
----------	--------------	---------	-----

Sherry

Don zollo Pedro Ximenez	15 anni	18%vol.	5 €
-------------------------	---------	---------	-----

Canasta Cream	5 anni	19,5%vol.	4 €
---------------	--------	-----------	-----

Henriques & Henriques

Madeira Full rich	5 anni	19%vol.	5 €
-------------------	--------	---------	-----

Madeira Malvasia Malmsey	10 anni	20%vol.	6 €
-----------------------------	---------	---------	-----

Calvados

V.S.O.P.	4 anni	40%vol.	6 €
----------	--------	---------	-----

MAS AMIEL

20years	Grenache, macabeo, carignan	20years	Calice : 12 €
---------	--------------------------------	---------	---------------

1985	Grenache, macabeo, carignan	1985	Calice : 15 €
------	--------------------------------	------	---------------

Cocktails & spirits

RUM | RUM

Diplomantico*Reserva exclusiva**40%vol.***7 €****Don Papa***Baroko**40%vol.***7 €****Zacapa***Centenario**40%vol.***8 €****Santa Teresa***1796**40%vol.***7 €**

Cocktails & spirits

GIN | GIN

Hendrick's <i>Flora Adora</i>	43,4%vol.	8 €
Bloom <i>London dry</i>	40%vol.	7 €
Baladin <i>Italian Craft gin</i>	43%vol.	7 €
Tom Time <i>Cold compound gin</i>	45%vol.	5 €
Dibaldo <i>Nostradamus</i>	45%vol.	8 €
<i>Paracelso</i>	45%vol.	8 €
<i>Gin Oro</i>	45%vol.	10 €
<i>Igles Gin</i>	45%vol.	10 €

Elenco allergeni

- 1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia.**
- 7. Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio).
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

