



PORTICCIOLO

IL MENU





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.

Il Porticciolo is an exclusive project led by the benefit corporation 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, Il Porticciolo sets itself a benchmark in the gastronomic panorama, where the passion for cooking merges with the will to make a difference in the lives of aspiring young chefs and professionals in the restaurant industry.



MENU DEGUSTAZIONE

M E N U
V E G E T A R I A N O
VEGETERIAN MENU

QUATTRO PORTATE

Lasciatevi deliziare da questa esperienza culinaria composta da materie prime di qualità e gustosi piatti vegetariani. Il nostro menu vegetariano, composto da quattro portate, propone un nuovo modo di interpretare questa cucina.

FOUR COURSES

Indulge in this culinary experience consisting of quality raw materials and tasty vegetarian dishes. Our four-course vegetarian menu offers a new way of interpreting this cuisine.

70 euro

(escluso vino | *excluding wine*)Vino in abbinamento | *Wine pairing* 30 euro**Il menu verrà servito per tutto il tavolo***The menu is served for the whole table*



MENU DEGUSTAZIONE

5 P O R T A T E
A M A N O L I B E R A D E L L O C H E F

5 COURSES FREE-HANDED BY THE CHEF

CINQUE PORTATE

Lasciatevi guidare in un viaggio tra territorio, materia prima e qualità
che racconta la cucina del Porticciolo, composto da cinque portate selezionate
e realizzate a mano libera dello chef.

FIVE COURSES

*Let us take you on a journey through territory, raw materials
and the cuisine of Porticciolo,
consisting of five courses selected and created by the chef's free hand.*

90 euro

(escluso vino | *excluding wine*)

Vino in abbinamento | *Wine pairing* 40 euro

Il menu verrà servito per tutto il tavolo

The menu is served for the whole table



MENU DEGUSTAZIONE

6 A L C O N T R A R I O
O I R V R L N O C T V 9

NOVE PORTATE

Lasciatevi trasportare in questo insolito viaggio culinario e fatevi conquistare dalla sua originalità. Il nostro menu “6 al contrario” è composto da nove piccole portate selezionate e proposte dallo chef con una sequenza sorprendente e fuori dagli schemi.

NINE COURSES

Let yourself be transported on this unusual culinary journey and be won over by its originality. Our “6 al contrario” menu consists of nine small courses selected and proposed by the chef in a surprising and unconventional sequence.

130 euro

(escluso vino | *excluding wine*)

Vino in abbinamento | *Wine pairing* 60 euro

Il menu verrà servito per tutto il tavolo

The menu is served for the whole table



A N T I P A S T I

Spuma di fagioli cannellini, capesante**, ricci di mare e colatura di alici <i>Cannellini beans foam, scallops, sea urchin and anchovies reduction</i> 2,3,4,7,9,14	22 euro
Zuppetta di gamberi rossi* e calamari** leggermente piccante, latte di cocco e alga wakame <i>Red prawns and squid lightly chilli soup, coconut cream and wakame seaweed</i> 2,4,6,7,11	24 euro
Carpaccio di lingua salmistrata, crema di zucca, salsa verde e yogurt <i>Tongue beef carpaccio, pumpkin cream, sour herbs sauce and yogurt dressing</i> 7,8,9	19 euro
Sgombro**, carota alla brace, mela alla vaniglia e pistacchio <i>Mackerel, barbecue carrot, vanilla marinated apple and salty pistachio</i> 4,7,8	18 euro
Astice**, foie gras e carota alla verbena <i>Lobster, foie gras and verbena carrots jam</i> 2,7,9,12	25 euro

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



I P R I M I

Raviolo di bagna cauda, broccoli arrosto, acciughe del Cantabrico e limone <i>Bagna cauda's ravioli, roasted broccoli, Cantabrico anchovies and lemon gel</i> 1,3,4,7,9,	23 euro
Risotto Riserva San Massimo al cedro, vongole**, salicornia e seppia <i>Cedar risotto, clams, samphire and cuttlefish</i> 4,7,9,12,14	24 euro
Tagliolino** al prezzemolo, funghi, animelle, nocciole e aglio nero <i>Parsley tagliolini, porcini mushroom, sweetbreads, hazelnut and black garlic</i> 1,3,7,8,9	22 euro
Gnocco di patata dolce, coda di manzo, cipollotto e taleggio della Valsassina <i>Sweet potatoes gnocchi, oxtail, spring onion and cheese fondue</i> 1,3,7,9,	21 euro
Paccheri pastificio Felicetti all'estratto di astice, porro fondente, tartare di gambero e ostrica <i>Lobster flavor paccheri, leeks, shrimp tartare and oyster butter</i> 1,2,4,7,12,14	26 euro

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



I S E C O N D I

Branzino **in crosta di sale, lampone fermentato, fumetto allo zenzero e pak choi 29 euro
Salt crusted sea bass, fermented raspberry, pak choi and ginger broth

3,4,7,9

Petto d'anatra** leggermente affumicato, shiitake, spugnole e salsa al tamarindo 27 euro
Smoked duck breast, shiitake, morels mushroom and tamarindo sauce

7,9

Triglia**, pomodoro candito, spuma di arachidi e giardiniera di verdure 25 euro
Red mullet, candy tomato, peanut foam and pickle vegetables

3,4,5,7,12

Millefoglie di patata e tartufo, beurre blanc al timo, comté e fava di cacao 26 euro
Potato and truffle mille-feuille, thyme beurre blanc, Comté Cheese and cocoa bean

7,9

Wafer di rombo**, chutney di mela, maionese, all'alloro e il suo fondo alla liquirizia 30 euro
Turbot wafer, apple chutney, bay leaf mayonnaise and licorice turbot sauce

1,3,4,,7,9,12





E L E N C O A L L E R G E N I

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*



PORTICCIOLO

porticciolorestaurant.it

