



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
V E G E T A R I A N M E N U

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 C O U R S E S F R E E - H A N D E D B Y T H E C H E F

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 dallo 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



MENU DEGUSTAZIONE

P O R T I C C I O L O
S I G N A T U R E

Per chi desidera andare oltre...
ecco un’esperienza in più che completa il percorso.

Potete aggiungere le nostre portate «*Signature*»:

Come antipasto:
Astice, foie gras e carota alla verbena
Lobster, foie gras and verbena carrots jam
2,7,9,12

Aggiunto nel vostro menù + 10€
Ordinato come antipasto 25€

Come secondo:
Branzino in crosta di sale, lampone fermentato, verdure di stagione e fumetto allo zenzero
Sea bass baked in a salt crust, fermented raspberry, seasonal vegetables and ginger fish broth
3,4,7,9

Aggiunto al menù + 15€
Ordinato come secondo 30€



A N T I P A S T I

Carpaccio di dentice, vinaigrette allo sciroppo d'acero, nocciole e topinambur <i>Red snapper carpaccio, maple vinaigrette, hazelnut and topinambur</i> 4,8,9	21 euro
Anguilla laccata alla soia, budino di dashi e pak-Choi <i>Soya glazed eel, dashi flan and pak-choi</i> 4,6,7,9,11	22 euro
Melanzana frita, maionese al basilico, coulis di pomodoro, olive e burrata <i>Fried eggplant, basil mayonnaise, tomato emulsion and burrata cheese</i> 1,3,7,9	16 euro
Gambero marinato alla barbabietola, spuma di crauto e cioccolato fondente <i>Beetroot marinated prawn, cabbage foam and dark chocolate</i> 2,3,7,9	22 euro (2 per arcobaleno)
Tataki di manzo, crema di lattuga, funghi e mirtillo fermentato <i>Beef tataki, lettuce cream, mushroom and fermented blueberry</i> 7,9	20 euro



I P R I M I

Spaghetto integrale pastificio Felicetti, cozze, limone e spada leggermente affumicato <i>Wholegrain spaghetti, mussel, lemon and smoked sword fish</i> 1,4,7,9,12,14	24 euro
Gnocco di patate, agnello yogurt e porro <i>Potato gnocchi, lamb, yogurt sauce and fried leek</i> 1,3,7,9,12	23 euro
Bottone di cernia, crema di piselli e salsa armoricaine <i>Jewfish ravioli, pea cream and armoricaine sauce</i> 1,2,3,4,6,7,9,11	24 euro
Risotto agli spinaci, scampo marinato, crema di ricci e capesante <i>Spinach risotto, marinated langoustine, sea urchin cream and scallop</i> 2,4,7,9,12,14	26 euro
Pappardelle alla crema di zucca, amaretto, spuma di parmigiano e guanciale <i>Pumpkin pappardelle, amaretto, parmesan foam and bacon</i> 1,3,7,9	22 euro

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

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



I S E C O N D I

Crudo e cotto di salmone, spinacino, melograno e salsa olandese ai capperi <i>Cooked and raw salmon, baby spinach, pomegranate and caper hollandaise</i> 3,4,7,9	26 euro
Faraona ripiena di noci e porri, patate ratte, salsa perigord e tartufo nero <i>Guinea fowl stuffed with leek and nuts, perigord sauce and black truffle</i> 7,8,9,12	28 euro
Rombo, crema di peperone arrosto, lattuga al bbq e salsa allo champagne <i>Turbot, roasted capsicum cream, bbq baby lettuce and champagne sauce</i> 3,4,7,9,12	30 euro
Creme brûlé di cipolla rossa, pane sfogliato e spuma di parmigiano <i>Red onion creme brûlé, puff pastry bread and parmesan foam</i> 1,3,7,9	24 euro
Astice scottato, zafferano biologico Milace, patate, zucca e verbena <i>Pan seared lobster, biological saffron, potato, pumpkin and vervainec</i> 2,4,7,9	30 euro

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



ELENCO ALLERGENI





PORTICCIOLO