IL

porticciolo

LIFE IS BETTER BY THE WATER

DEGUSTAZIONE

150

Con Wine Pairing: 250

IL DIAFRAMMA ALLA GRIGLIA (GF) *(6)*
Diaframma alla griglia, lece de tigre, limone bruciato, cipolla agrodolce, olio peperone crusco - Abbinamento con Tenute Lunelli Teuto

LINGUINA ALLA CRUDAIOLA MEDITERRANEA (V) *(1,7)*
Linguina al limone, pomodoro crudo verde e rosso, mayo al levistico, basilico - Abbinamento con Tenute Lunelli Villa Margon

L'ANATRA *(6,9)*
Petto d'anatra alla griglia con la sua terrina, uva acerba e fichi - Abbinamento con Tenute Lunelli Carapace

COME FOSSE UN TARTATIN DI MELE *(1,3,7,8)*

- *Abbinamento con Maculan Torcolato 2020*

ANTIPASTI - PER INIZIARE

CANOCIA SCONTA (GF) *(2,6,10)* 39
Cannocchia cruda, salsa al B.B.Q., cetriolo marintato

IL DIAFRAMMA (GF) *(6)* 38
Diaframma alla griglia, lece de tigre, limone bruciato, cipolla agrodolce, olio peperone crusco

FUNGHI E DERIVATI 42
Porcino scottato, polvere di fungo, brodo dashi ai funghi, olio all'anice, terra ai funghi

CARPACCIO DI CAPASANTA *(9,14)* 50
Con bovoeti in umido e sedano rapa

PRIMI PIATTI

RISOTTO FIOR DI LATTE, ZUCCHINE E POLLINE *(7)* 44

RAVIOLI AL ROMBO *(1,3,4,14)* 46
Raviolo di rombo cotto al forno col suo brodo di cottura e molluschi

LINGUINA ALLA CRUDAIOLA (VG) *(1,7)* 38
Linguina al limone, pomodoro crudo verde e rosso, mayo al levistico, basilico

PACCHERO ALL'ASTICE *(2,9,10)* 50
Con salsa d'arancio e senape

SECONDI PIATTI

L'OMBRINA *(4,7,9)* 56
Ombrina al vapore, salsa alla mugnaia, caviale, olio mediterraneo, olio al prezzemolo

PETTO D'ANATRA 62
Petto d'anatra alla griglia con la sua terrina, uva acerba e fichi - Abbinamento con Tenute Lunelli Carapace

IL POLPO *(4,7,9)* 48
Polpo croccante, spuma di patata parmentier, chorizo, arancia pelata a vivo

FILETTO DI MANZO ALLO YAKITORI *(9)* 60
Con fondo di cottura e cuore di lattuga

DOLCI

COME FOSSE UN TARTATIN *(1,3,7,8)* 24

CREMOSO AL BAGIGIO E CAFFÈ *(1,3,7,8)* 24

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI (7) E SORBETTI ARTIGIANALI 22

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: (**1**) **Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (**2**) **Crostacei,** (**3**) **Uova,** (**4**) **Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. (**5**) **Arachidi,** (**6**) **Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. (**7**) **Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. (**8**) **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (**9**) **Sedano,** (**10**) **Senape,** (**11**) **Semi di sesamo,** (**12**) **Anidride solforosa e solfiti,** (**13**) **Lupini,** (**14**) **Molluschi**.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata