



Il Porticciolo

Il Porticciolo

“A TREDICI ANNI ERO MOLTO **CONCENTRATO** SUI LIBRI, MENTRE LA MAESTRA SPIEGAVA L’AREA DEL **ROMBO** O COME **RIDURRE** UN NUMERO AI MINIMI TERMINI. COLLEZIONAVO NEL FRATTEMPO **MEDAGLIONI** DI INSUCCESSI IN MATEMATICA CHE ATTACCAVO IN BACHECA CON LA **COLLA DI PESCE**; CAPITAVA ANCHE DI **MARINARE** LA SCUOLA, PER POI CHIEDERE SCUSA ALLA MAESTRA CON UN **MAZZETTO ODOROSO**. FINCHÉ HO CAPITO CHE: IL CONCENTRATO INSAPORIVA IL SUGO, IL ROMBO E I MEDAGLIONI STAVANO BENE MARINATI E GUARNITI COL MAZZETTO ODOROSO, LA COLLA DI PESCE RENDEVA SODA LA MOUSSE DI FRAGOLE E CHE, A RIDURRE IL FONDO, LA CARNE CI GUADAGNAVA IN SAPORE. HO CAPITO COSÌ CHE NON AVREI FATTO L’INGEGNERE...MA IL CUOCO”

Lo chef

Roberto Jotto

Cucina Fredda

Insalata Cipriani, gamberi, lattuga, pomodoro, rucola e finocchio 34

Insalata di mare e laguna con tutto quello che ghe xe
Piovra, calamari, cozze e seppie 38

Insalata di pollo con sedano rapa di Chioggia 34

Carpaccio di manzo Cipriani 38

Prosciutto veneto DOP di Montagnana 34

Crudo del pescato del giorno 39

Cucina Calda

Minestrone con tutte le verdure del Mercato di Rialto 28

Bigoli mori di Bassano con vongole veraci di Chioggia e Pellestrina 36

Tortelli al ragù bolognese di tradizione 32

Penne di farro alle verdure  32

Piovra ai ferri con verdure marinate in casa 46

Scampi ai ferri 60

Astice ai ferri 60

Tonno al salmoriglio 55

Branzino ai ferri 55

Dessert

Tiramisu  20

Sgroppino al limone con lamponi  16

Tartelletta di frutta fresca  20

Selezione di sorbetti e gelati 18

Pizza

Le Classiche di sempre

MARGHERITA  24

pomodoro bio, mozzarella fior di latte e basilico in foglie

VEGETARIANA  27

verdure di stagione con mozzarella fior di latte

DIAVOLA 27

pomodoro bio, mozzarella fior di latte e salamino piccante

FINFERLI 32

fior di latte, finferli, mozzarella di bufala, salsiccia dolce e basilico

FOCACCIA 28

al sesamo di Luca con carpaccio Cipriani

Chef: **Roberto Gatto**

Restaurant Manager: **Adamello Bianco**



Proposte vegane



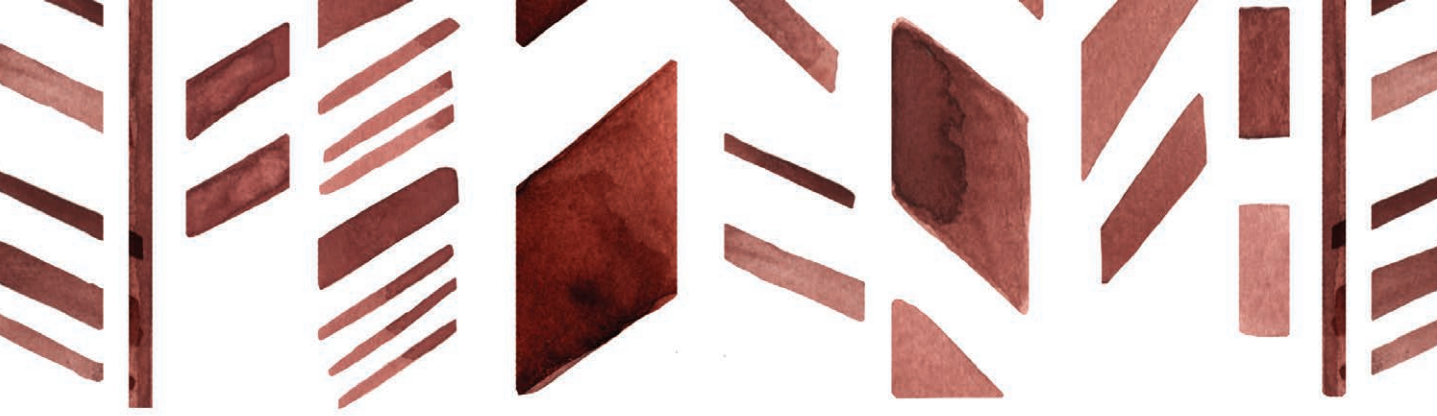
Proposte vegetariane

Prezzi in Euro, servizio e coperto compreso - IVA inclusa

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Informazioni sulle allergie alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

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



CIPRIANI
A BELMOND HOTEL
VENICE

