

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

Dopocena

DOLCI | DESSERTS

After eight

After eight (1,3,7)

12 €

Fragole, moscato e aceto balsamico

Strawberries, moscato and balsamic vinegar (3,7,12)

12 €

Cioccolato bianco, ananas e aglio nero

White chocolate, pineapple and black garlic (7,11)

13 €

Frolla, pesca, yuzu e albicocca

Peach, yuzu and apricot (1,3,7 12)

13 €

Gelati e sorbetti

Ice creams and sorbets (7)

4 € (a quenelle)

Selezione di formaggi servita con pane dolce e confetture biologiche

Selection of cheeses served with sweet bread and organic jams (1,3,7)

13 €

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 decongelato.

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

Dopocena

VINO DOLCE | SWEET WINE

NOVE LUNE

Theia

*helios, solaris,
bronner*

2022

Bottiglia : **90 €**

Calice : **9 €**

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO

Lumè

centesimino

2019

Bottiglia : **60 €**

Calice : **7 €**

MAS AMIEL

20years

*grenache, macabeo,
carignan*

20years

Calice : **12 €**

1985

*grenache, macabeo,
carignan*

1985

Calice : **15 €**

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 €

Cocktails & spirits

RUM | RUM

Diplomantico	<i>Reserva exclusiva</i>	40%vol.	7€
Don Papa	<i>Baroko</i>	40%vol.	7€
Zacapa	<i>Centenario</i>	40%vol.	8€
Santa Teresa	<i>1796</i>	40%vol.	7€

Cocktails & spirits

WHISKY | WHISKY

Askaig	<i>Single malt Scotch</i>	<i>45,8%vol. (8 years)</i>	9 €
Nikka	<i>Nikka days Blended</i>	<i>40%vol.</i>	9 €
Jhonnie Walker	<i>Blended Scotch</i>	<i>40%vol.</i>	15 €
Maker's Mark	<i>Kentucky Bourbon</i>	<i>45%vol.</i>	8 €
Michter's	<i>Kentucky Bourbon</i>	<i>45,7%vol.</i>	9 €

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 €
Dibaldo	<i>Nostradamus</i>	45%vol.	8 €
	<i>Paracelso</i>	45%vol.	8 €
	<i>Gin Oro</i>	45%vol.	10 €

Dopocena

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 bianco</i>	<i>foglie di the bianco.</i>	4 €
<i>African affairs or tea</i>	<i>rooibos con uvetta e cacao.</i>	4 €

Dopocena

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 €

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*

