

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

Menu degustazione

4 PORTATE | 4 COURSES

MENU VEGETARIANO 4 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.

4 COURSES VEGETARIAN MENU

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.

60 € (escluso vino | excluding wine)

Vino in abbinamento : 30 €

Il menu verrà servito per tutto il tavolo

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.

Menu degustazione

5 PORTATE | 5 COURSES

5 PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

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.

5 COURSES FREE-HANDED BY THE CHEF

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 € (escluso vino | excluding wine)

Vino in abbinamento : 40 €

Il menu verrà servito per tutto il tavolo

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

Menu degustazione

9 PORTATE | 9 COURSES

6 AL CONTRARIO | OIBVARTNOC 7A 9

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.

6 AL CONTRARIO | OIBVARTNOC 7A 9

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 € (escluso vino | excluding wine)

Vino in abbinamento : 60 €

Il menu verrà servito per tutto il tavolo

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 congelato.

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

Menu alla carta

ANTIPASTI | STARTERS

Triglia, alga wakame e spuma di arachidi

Red mullet, wakame seaweed and peanut foam (3,4,5,7,8,9)

18€

Carote e mandorle

Carrots and almonds (3,7,8,9)

17€

Gambero e mais

Prawn and corn (2,3,7,9,12)

22€

Germano reale, radicchio al bbq e mirtillo

Mallard, bbq radicchio and blueberry (7,9,10,12)

24€

Carpaccio di tonno, shitake e frutti di bosco

Tuna carpaccio, shitake and berries (4,6,7,11)

21€

Coperto 7€

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.

Menu alla carta

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Raviolo di capriolo, polenta e ristretto di cipolla

Roe deer raviolo, polenta foam and onion sauce (1,3,7,9,12)

23 €

Risotto di mare, alici marinate, coulis di peperone e caviale

Seafood risotto, marinated anchovies, capsicum coulis and caviar (2,4,7,9,12,14)

24 €

Bottoni liquidi di radicchio, picò, nocciole e tartufo nero

Liquid radicchio ravioli, pico, hazelnuts and black truffle (1,3,7,9,12)

23 €

Festone pastificio Petrilli, cozze, carpaccio di spada affumicato e pomodoro secco

Petrilli pasta Festone, mussels, smoked swordfish carpaccio and sun-dried tomato (1,4,7,9,12,14)

22 €

Gnocchi di patate allo zafferano biologico, ragù di agnello e funghi

Potato gnocchi with organic saffron, lamb ragout and mushrooms (1,2,3,7,9,12)

24 €

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.

Menu alla carta

SECONDI PIATTI | MAIN DISHES

Filetto di cervo al bbq, cardoncello fritto, gel di whisky e maionese al fieno

Venison fillet in bbq, fried cardoncello, whisky gel and hay mayonnaise (1,3,7,12)

27 €

Pancia di maiale, ricci di mare, lampone fermentato e carote

Pork belly, sea urchins, fermented raspberry and carrots (2,7,9,12,14)

25 €

Astice, funghi e uva

Lobster, mushrooms and grapes (2,3,9,12)

32 €

Branzino all'aglio nero, salsa bagna cauda, cavolfiori e broccoli bruciati

Black garlic sea bass, bagna cauda sauce, burnt cauliflower and broccoli (4,7,12)

29 €

Melanzana laccata, gelato ai porcini, gel di aceto e demi glace di ceci

Lacquered eggplant, porcini ice cream, vinegar gel and chickpea demi glace (7,9,12)

24 €

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.

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*

