

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

Menu degustazione

9 PORTATE | 9 COURSES

6 AL CONTRARIO | OIBVRLNOC 7V 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 | OIBVRLNOC 7V 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

Capasanta scottata, spuma di patate e cavolo nero, salsa al rafano

Seared scallop, kale and potatoes foam, horseradish sauce (3,4,7,9,14)

21€

Carpaccio di gambero, stracciatella, tartufo e gel di pompelmo

Prawn carpaccio, stracciatella, truffle and grapefruit gel (2,7)

24€

5 sfumature di zucca

5 shades of pumpkin (1,3,7,9)

16€

Anatra, porro alla liquirizia, salsa al brandy e clementine

Duck breast, licorice leeks, brandy and tangerin sauce (7,8,9,12)

19€

Zuppetta di rana pescatrice, vongole lenticchie e broccoli

Monkfish and claims soup with broccoli and lentils (2,4,9,12,14)

20€

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 scorfano, buerre blanc allo zafferano e ricci di mare

Rockfish ravioli, saffron buerre blanc and sea urchins (1,2,3,4,7,9,12,14)

24 €

Penne pastificio Petrilli, ragù di anguilla affumicata e latticello al limone

Penne pastificio Petrilli, smoked eel ragù and lemon buttermilk (1,4,6,7,9,12)

23 €

Risotto al topinambur, pancia di agnello al caffè e vermouth

Topinambur risotto, coffee lamb belly and vermouth drops (7,9,12)

24 €

Gnocco di barbabietola, aglio nero, mirtillo fermentato e formai del mut

Beetroot gnocchi, black garlic, fermented blueberry and aged cheese cream (1,3,7,9)

21 €

Raviolo di zucca, castagne e tartufo

Pumpkin ravioli, chestnut and truffle (1,3,9)

23 €

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

Carciofo croccante, pistacchio, burrata affumicata e salsa aioli

Artichoke, pistacho, smoked burrata and garlic sauce (1,7,9,12)

24 €

Ricciola in foglia di verza, mostarda, salsa rouille e patate ratte

Cabbage amberjack, mutard, rouille sauce and ratte potatoes (2,3,4,7,12)

27 €

Piccione alla Rossini

Rossini style pigeon (7,9,12)

30 €

Lombo di agnello, cipollotto fondente, sedano rapa e salsa al tamarindo

Lamb loin, spring onion, celeriac and tamarind sauce (7,9,12)

26 €

Rombo al bbq, mela, insalatina di erbe e salsa all'ibisco

Babecue turbot, green apple, sprout salade and hibiscus sauce (4,7,9,10,12)

28 €

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*

