

*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

### **Caffè, cioccolato e lampone**

*Coffee, chocolate and raspberry (1,3,7)*

**13 €**

### **Mela, formaggio fresco, zafferano e miele**

*Apple, fresh cheese, saffron and honey (1,7,8)*

**13 €**

### **Agrumi**

*Citrus fruit (3,7)*

**12 €**

### **Panettone artigianale con zabaione allo sherry e frutta candita**

*Homemade panettone with sherry zabaione (1,3,7,12)*

**12€**

### **Selezione di formaggi con confetture artigianali e pane dolce**

*Our cheese selection served with homemade jam and sweet bread (1,3,7)*

**15 €**

### **Gelati e sorbetti**

*Ice cream and sorbet (1,3,7)*

**4 € per quenelle**

# Dopocena

## VINO DOLCE | SWEET WINE

### NOVE LUNE

*Theia*

*Helios, solaris,  
bronner*

2022

Bottiglia : **90 €**  
Calice : **9 €**

### DECUGNANO DEI BARBI

*Muffato Pourriture  
Noble*

*Grechetto, sauvignon  
blanc, procanico*

2019

Bottiglia : **70 €**  
Calice : **9 €**

### ABBAZIA DI NOVACELLA

*Moscato rosa  
Praepositus*

*Moscato rosa*

2020

Bottiglia : **60 €**  
Calice : **8 €**

### CALALTA

*Campassi*

*Vespaiola*

2017

Bottiglia : **55 €**  
Calice : **7 €**

### SAN BIAGIO VECCHIO

*Lumè*

*Centesimino passito*

2020

Bottiglia : **50 €**  
Calice : **7 €**

### ODDERO

*Moscato d'asti DOCG  
Cascina fiori*

*Moscato*

2022

Bottiglia : **30 €**  
Calice : **5 €**



## 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 €**

# 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>	<b>4 €</b>
<i>Tisana ginger lemon</i>	<i>Lemon grass, zenzero, arancio scorze, aroma limone e zenzero.</i>	<b>4 €</b>
<i>Romeo e Giulietta</i>	<i>The verde cinese e giapponese, papaya, aromi, petali di rosa rossa e fragola.</i>	<b>4 €</b>
<i>Rosa dal Giappone</i>	<i>The verde giapponese, riso arrostito e soffiato, boccioli di rosa, aromi e fiordaliso.</i>	<b>4 €</b>
<i>The verde cinese</i>	<i>Yuzu e ciliegia.</i>	<b>4 €</b>
<i>African affairs or tea</i>	<i>Rooibos con uvetta e cacao.</i>	<b>4 €</b>

# Cocktails & spirits

## COCKTAIL | COCKTAIL

<b>Gin tonic</b> <i>Gin tonic</i>			13 €
<b>Cuba libre</b> <i>Cuba libre</i>			10 €
<b>Whisky sour</b> <i>Whisky sour</i>			12 €
<b>Americano</b> <i>Americano</i>			10 €
<b>Negroni</b> <i>Negroni</i>			12 €
<b>Negroni sbagliato</b> <i>Negroni sbagliato</i>			13 €
<b>Moscow mule</b> <i>Moscow mule</i>			11 €
<b>Aperol spritz</b> <i>Aperol spritz</i>			10 €
<b>Analcolico</b> <i>Analcolico</i>			9 €

## BIRRA | BEER

<b>Birra Vertiga</b> <i>Indomitus</i>	<i>Belgian blonde Ale</i>	<i>0,33l</i>	7 €
<i>Moonella</i>	<i>German Ale</i>	<i>0,33l</i>	7 €

# Cocktails & spirits

## GRAPPA | GRAPPA

<b>Mazadro</b> <i>Anfora</i>		43%vol.	5 €
<b>Zu Plun</b> <i>Kerner</i>		42%vol.	5 €
<b>Francoli</b> <i>Limousin</i>		42,5%vol.	6 €
<b>Romano Levi</b> <i>Arneis</i>		42%vol.	6 €
<b>Po di Poli</b> <i>Morbida Moscato</i>	<i>Fior di arancio e moscato bianco</i>	40%vol.	5 €
<b>Poli</b> <i>Barrique solera di famiglia 18-98</i>		55%vol.	7 €
<b>Sassicaia</b> <i>Sassicaia</i>		40%vol.	8 €
<b>San Leonardo</b> <i>Grappa stravecchia</i>		45%vol.	7 €



# Cocktails & spirits

## WHISKY | WHISKY

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

# Cocktails & spirits

## FORTIFICATO | FORTIFICATO

### Tenenuta Fertuna

Vermouth *Etrusco nero* 18%vol. **5 €**

### Sherry

*Don zollo Pedro Ximenez* 15 anni 18%vol. **5 €**

*Canasta Cream* 5 anni 19,5%vol. **4€**

### Henriques & Henriques

*Madeira Full rich* 5 anni 19%vol. **5 €**

*Madeira Malvasia* 10 anni 20%vol. **6 €**  
*Malmsey*

### Calvados

*V.S.O.P.* 4 anni 40%vol. **6 €**

### MAS AMIEL

*20years* *Grenache, macabeo, carignan* 20years Calice : **12 €**

*1985* *Grenache, macabeo, carignan* 1985 Calice : **15 €**

# Cocktails & spirits

## RUM | RUM

**Diplomatico**

*Reserva exclusiva*

40%vol.

7€

**Don Papa**

*Baroko*

40%vol.

7€

**Zacapa**

*Centenario*

40%vol.

8€

**Santa Teresa**

1796

40%vol.

7€

# Cocktails & spirits

## GIN | GIN

<b>Hendrick's</b> <i>Flora Adora</i>	43,4%vol.	8 €
<b>Bloom</b> <i>London dry</i>	40%vol.	7 €
<b>Baladin</b> <i>Italian Craft gin</i>	43%vol.	7 €
<b>Tom Time</b> <i>Cold compound gin</i>	45%vol.	5 €
<b>Dibaldo</b> <i>Nostradamus</i>	45%vol.	8 €
<i>Paracelso</i>	45%vol.	8 €
<i>Gin Oro</i>	45%vol.	10 €
<i>Igles Gin</i>	45%vol.	10 €

# 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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*

