

IL BISTROT DEL PORTICO

MENÙ

ANTIPASTI

VITELLO, SALSA TONNATA,
DEMI-GLACE

€ 15

"PANE E CIPOLLA"

*Cipolla ripiena, pane, parmigiano
e gelato alla cipolla rossa*

€ 16

"PICCOLA PARMIGIANA"

Tortino di melanzane, burrata e pesto in polvere

€ 15

CALAMARI RIPIENI
E ZUCCHINE IN CARPIONE

€ 20

"PESCOI DI MARE"

*Involtino di verza, baccalà mantecato,
patate e riso nero soffiato*

€ 18

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE VIOLA, FONDUTA LEGGERA
DI STRACHITUNT (*erborinato a latte vaccino crudo*)
E CRUMBLE DI CASTAGNE ARROSTO
€ 18

PLIN DI LANGA E FONDO DI PORCINI
€ 17

RISOTTO AI CARCIOFI, PECORINO DI FOSSA
E LIME NERO ESSICCATO
(*minimo 2 persone*)
€ 18

LINGUINE GREZZE AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
E ANGUILLA AFFUMICATA SU CREMA DI PROVOLA DOLCE
€ 18

GNOCCHI DI PATATE VIOLA, CALAMARETTI,
ACQUA DI POMODORO E ZAFFERANO
€ 20

REALIZZIAMO ARTIGIANALMENTE NELLA NOSTRA CUCINA
TUTTI I FORMATI DI PASTA FRESCA RIPIENA.

SECONDI

GUANCIA BRASATA E PURÈ ROBUCHON

€ 24

CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA D'ERBE
E VERDURE AGRODOLCI

€ 24

POLPO BRASATO, PAPPÀ AL POMODORO,
OLIVE DISIDRATATE

€ 26

BRANZINO, SALSA ROUILLE E CIME DI RAPA

€ 28

GENTILE OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO
E CHIEDI INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE.

ELENCO ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (segale, grano, orzo, avena, farro)

Crostacei e prodotti a base di crostacei - Uova e prodotti a base di uova - Pesce e prodotti a base di pesce

Molluschi e prodotti a base di molluschi - Latte e prodotti a base di latte

Frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole) - Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg

GENTILE OSPITE SEGNALIAMO INOLTRE CHE ALCUNI PRODOTTI
SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA DI -18°

PER I MENÙ ALLA CARTA SI RICHIEDONO MINIMO DUE PORTATE PER PERSONA.

SERVIZIO DI COPERTO € 3,5

I NOSTRI PERCORSI

"OMAGGIO AL PIEMONTE"

VITELLO, SALSA TONNATA,
DEMI-GLACE

PLIN DI LANGA
E FONDO DI PORCINI

GUANCIA BRASATA
E PURÈ ROBUCHON

DOLCE A SCELTA

"OMAGGIO AL MARE"

"PESCOI DI MARE"
*Involtino di verza, baccalà mantecato,
patate e riso nero soffiato*

GNOCCHI DI PATATE VIOLA,
CALAMARETTI, ACQUA DI POMODORO
E ZAFFERANO

BRANZINO, SALSA ROUILLE
E CIME DI RAPA

DOLCE A SCELTA

Menù per persona (coperto incluso) € 48
Con accompagnamento vini € 78

Menù per persona (coperto incluso) € 60
Con accompagnamento vini € 90

"DAL 2013 AD OGGI"

"CERVO E SOTTOBOSCO"
Finissima di cervo battuta e terra di funghi (pane, porcini, ginepro)

"PANE E CIPOLLA"
Cipolla ripiena, pane, parmigiano e gelato alla cipolla rossa

"RISOTTO 100"
*Risotto al Parmigiano Reggiano Stagionato 100 mesi
e aceto balsamico tradizionale*

CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA D'ERBE
E VERDURE AGRODOLCI

DOLCE A SCELTA

Menù per persona (coperto incluso) € 70
Con accompagnamento vini € 100

I MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.