

MENÙ

il Portico
SAPORI
& MOMENTI

LA NOSTRA CARTA

ANTIPASTI

CULATELLO DI ZIBELLO DOP ⁷

culatello, burro reggiano Km 0

🍷 *Cremante Claude Gheeraert Rosé 100% Pinot Nero | Metodo Classico Lini*

18

UOVO POCHÉ ^{3|4|7}

maionese di carote abbrustolite, parmigiano 36 mesi, colatura di acciughe e aceto balsamico

🍷 *Spergola Soffio Divino | Ciliegio Rosato Gianni Moscardini*

12

IL TEGAMINO ^{1|3|7|8}

gateaux di patate, scamorza affumicata e bietole ricordando un erbazzone

🍷 *Lagrein Mas Dei Chini | Pinot Nero Tramin*

14

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ^{5|7|9|10|11}

senape, cipolla rossa, frutto di capperi e fonduta al parmigiano 60 mesi *

🍷 *Nebbiolo D'Alba DOC | Barbaresco DOCG Cantina Trevitis Di Marchisio*

16

FIORE DI ZUCCA ^{1|7|8}

fiori di zucca in tempura, ripieno di ricotta, salsa al pomodorino giallo e gocce di Saba

🍷 *Lambrusco Rosato Lini | Prosecco Di Asolo DOCG*

12

CARCIOFO ALLA ROMANA ^{1|3|7|8}

carciofo croccante, salsa gricia e tuorlo all'olio

🍷 *Bellone Casale Del Giglio | Grechetto Antonelli San Marco*

13





PRIMI

MAESTÀ I CAPPELLETTI 1|3
crema di panna fresca e ristretto di lambrusco

🍷 *Lambrusco Scuro Lini*

18

IL RISOTTO ALLA PARMIGIANA 1|7|8|9
mantecato con parmigiano 24 mesi, spuma di parmigiano alla birra e aceto balsamico

🍷 *Franciacorta Brut Mosnel Metodo Classico | Metodo Classico Lini*

14

CAPPELLACCIO SCARPASSOT 1|3|7|8
siero del latte e crumble di crosta di parmigiano

🍷 *Metodo Classico Lini*

16

TORTELLONE IN SFOGLIA ROSSA 1|3|7|8
stracchino, basilico, pomodoro affumicato e buccia d'arancio

🍷 *Inkino Trento DOC Extra Brut Rose Mas Dei Chini | Spergola Soffio Divino*

16

TAGLIOLINI DI FASSONA 1|3|7|9
tagliolino con ragù bianco di fassona, crema di tuorlo d'uovo e polvere di porcino

🍷 *Pinot Nero Tramin | Nebbiolo D'Alba DOC Trevitis*

15

SECONDI

FARAONA ^{1|3|6|7|8}

roll di faraona, funghi di stagione, spinacino e il fondo alla soia

🍷 *Primitivo Di Manduria Papale Oro Varvaglione Vini | Ciliegio Gianni Moscardini*

20

TATAKI DI FASSONA ^{6|8|11}

taglio di Entrecote, kantatsu, fondo bruno concentrato e millefoglie di patate

🍷 *Trento DOC Brut Mas Dei Chini | Chianti Classico BIO Castello Di Meleto*

24

FILETTO DI BUFALO ⁴

filetto ai tre pepi, puntarelle scottate, aglio, olio e acciuga

🍷 *Incrocio Manzoni Mas Dei Chini | Vermentino Gianni Moscardini*

24

BOLPETTA DI RICOTTA E ZUCCHINE ^{1|3|6|7|8}

zenzero, soia, salsa di piselli, olio all'erba cipollina

🍷 *Chardonnay | Incrocio Manzoni*

16

CONIGLIO ALLA CACCIATORA ⁹

roll di coniglio, sugo alla cacciatore e pomodorini bruciati

🍷 *Cerasuolo D'Abruzzo Secolo IX | Chardonnay*

20





DOLCI

ZUPPA INGLESE 1|3|7|8

zuppa inglese tradizionale con amarene

🍷 *Moscato Lini*

7

TIRAMISÙ 1|3|7|8

come la tradizione vuole

🍷 *Moscato Lini*

7

MILLEFOGLIE 1|3|7|8|10|11

crema alla nocciola, cioccolato bruciato

🍷 *Passito Secolo IX*

8

CAPRESE 3|7

caprese, gelato al lampone e menta

🍷 *Passito Secolo IX*

8

MANDORLA E CIOCCOLATO 1|3|7|8

mousse alla mandorla e marsala, cremoso al fondente e ganache al caramello salato

🍷 *Passito Secolo IX*

8

BISCOTTERIA 1|3|7|8|10|11

selezione di biscotti, pasta di mandorla

🍷 *Passito Secolo IX | Vermouth Gamondi*

8



BEVANDE

ALPEX COLA / ZERO	5
ARANCIATA BIO PLOSE	5
POMPELMO BIO PLOSE	5
BIRRIFICIO PYRASER	6
pyraser keller 0,5 l	
pyraser dunkel 0,5 l	6
pyraser ipa 0,5 l	
ACQUA DOLOMIA	3
naturale / frizzante	
IL CAFFÈ	2,5
accompagnato da praline artigianali	

LIQUORI

LIMONCELLO MILONE	5
AMARO MILONE	5
AMARO MILONE NERO	6
AMARO KINEIGHT	6
NOCINO DELLE STREGHE	4
CLASSICI	4
GRAPPA DI MOSCATO MAZZETTI	5
GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO	5
GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO RISERVA	6

RHUM

MANTUANO DIPLOMATICO	8
EMINENTE PREMIUM	12
accompagnato da praline artigianali	
EL DORADO 12 ANNI PREMIUM	12
accompagnato da praline artigianali	

COPERTO

3