



Una tradizione lunga quella de **Il Porticino** a Marina di Ravenna: un'**Osteria** e **Pizzeria** che dal **1998** accoglie i suoi ospiti in un'atmosfera mediterranea avvolta dal porto e dai pescherecci, dalle spiagge e dalla suggestiva diga foranea.

Il Porticino si rinnova pensando alla tradizione, proponendo un menù che vuole raccontare storie di mare e di gusto, di personalità e allegria, di creatività e accoglienza in linea con quello spirito tutto romagnolo che riesce a **"far sentire a casa chiunque"**.

Il **nuovo menù** de Il Porticino si ispira alla grande tradizione della cucina di pesce romagnola con l'obiettivo di esaltarne la qualità eccelsa delle materie prime, proposte con semplicità e abbondanza. E la nostra **Pizza**, che sta diventando un vero e proprio laboratorio di innovazione continua, rigorosamente cucinata nel forno a legna dopo una lunghissima lievitazione dell'impasto!

Una pizza che richiama quella autentica napoletana, la più antica e al tempo stesso la più contemporanea per i sapori che ancora sa inventare e per gli accostamenti creativi con cui ancora riesce a stupire, ad ingolosire, a soddisfare.

Un Maitre, uno Chef, un Pizzaiolo e un intero Team vi aspettano felici, per accogliervi, per farvi stare bene, per farvi divertire con semplicità e tranquillità.

www.porticino.it

ORARIO INVERNALE

LUNEDÌ	12:30 / 14:30 e 19:00 / Chiusura
MARTEDÌ	CHIUSO
MERCOLEDÌ	CHIUSO
GIOVEDÌ	12:30 / 14:30 e 19:00 / Chiusura
VENERDÌ	12:30 / 14:30 e 19:00 / Chiusura
SABATO	12:30 / 14:30 e 19:00 / Chiusura
DOMENICA	12:00 / 14:30 e 18:45 / Chiusura

IL PORTICINO

Piazzale Adriatico, 4 - Marina di Ravenna [RA]
Booking: **+39 0544 538094** - prenotazioni@porticino.it

Resta Connesso con noi...

..per scoprire in anteprima i fuori menù e le nostre serate speciali



Il Porticino è uno spin-off de



Porticino

storie di mare e di pizza dal 1998

m e n ù

Per cominciare

Le alici dell'Adriatico, marinate e servite con burro alle erbe e crostini	9
Le cozze di Marina al pomodoro con bruschette	9
Selezione di assaggi di mare al vapore con le nostre salse	14
Pinzimonio , sale di Cervia, olio buono e salsa di yogurt	7

I nostri fritti

La fritturina di pesce azzurro con piadina frita e tropea caramellata	10
Il fritto di paranza dell'Adriatico con verdure croccanti	14
Fritto di gamberi e calamari	15
Le patate fritte rustiche [tagliate grosse e con la buccia]	5

I piatti della tradizione marinara

Tagliolini rustici con ragù bianco di mare	10
Gli strozzapreti con le canocchie	12
Il risotto "arrossato" alla pescatora	13
Gli spaghettoni con le vongole poverazze	11
Il polipo , le patate schiacciate, pomini e salsa alle olive	13
Le mazzancolle al sale di Cervia	17
4 spiedini in graticola, di calamari e gamberi	15

Accompagnati da

Insalata mista	5
Verdure grigliate	6
Patate al forno	4

E se non mangi pesce..

Tagliere di salumi e formaggi , serviti con piadina calda	13
Le tagliatelle rustiche con ragù	9
La tagliata di manzo al sale di Cervia	16

Per chiudere in dolcezza

I dolci del nostro Chef [chiedi ai ragazzi di sala le proposte del giorno]	6
Sorbetto artigianale	5

Coperto 2

Le bevande

Acqua minerale in bottiglia, naturale o gassata	2
Vino sfuso bianco frizzante	quarto di litro 4 mezzo litro 6,5 litro 11
[per la carta dei vini in bottiglia chiedere al personale di sala]	
Bibite in bottiglia di vetro 0,33ml [coca cola, coca zero, fanta, sprite, the]	3
Birra amarcord gradisca tank	piccola 3,5 media 5 caraffa 1,5 lt 16,5
Caffè , deca, orzo	1,5
Tè, infusi e tisane	2,5
Amari	4
[per la lista dei rum, grappe, whisky e distillati chiedere al personale di sala]	

Questo ristorante utilizza prodotti freschi. Nel caso questi non fossero reperibili o le stagionalità non lo permettessero potrebbero essere utilizzati prodotti congelati di qualità.

le nostre pizze dal forno a legna [A cena!]

Regina Margherita	6
<i>pomodoro dop, fiordilatte, basilico, olio evo</i>	
Romana	7
<i>pomodoro dop, fiordilatte, acciughe, capperi, olive taggiasche</i>	
Parmigiana	8
<i>pomodoro dop, provola, melanzane, parmigiano reggiano, basilico</i>	
4 stagioni	9
<i>pomodoro dop, fiordilatte, prosciutto cotto, bocciolo di carciofo, funghi champignon, salsiccia fresca</i>	
Diavola	8
<i>pomodoro dop, fiordilatte, spianata calabrese, olive taggiasche, peperoncino fresco macinato</i>	
4 formaggi	8
<i>crema ai 4 formaggi, fiordilatte, gorgonzola dop, parmigiano reggiano, emmental</i>	
Vegetariana	8
<i>pomodoro dop, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni</i>	
Friarielli e salsiccia	9
<i>provola, salsiccia fresca, friarielli</i>	
Porticino 1998	12
<i>schiacciatina macchiata, burrata, pesto al basilico e prosciutto crudo in uscita</i>	
Cotticcia	9
<i>pomodoro dop, fiordilatte, salsiccia fresca, prosciutto cotto</i>	
Adige	11
<i>fiordilatte, speck, porcini</i>	
Crucola	11
<i>pomodoro dop, fiordilatte, prosciutto crudo, rucola</i>	
Calzone del Principe [De Curtis]	9
<i>fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto, pepe macinato</i>	
Bacio proibito	11
<i>fiordilatte, gorgonzola dop, cipolla rossa caramellata, pancetta, rucola, parmigiano reggiano</i>	
Mediterranea	11
<i>pomodoro dop, bufala dop, pomodorini semi secchi, olive taggiasche, basilico</i>	
Dalla Norvegia con amore	12
<i>fiordilatte, salmone affumicato, panna, rucola, pepe verde in grani, parmigiano reggiano, olio evo</i>	
Peccato di gola	12
<i>bordo ripieno di ricotta, pomodoro dop, bufala dop, porcini, prosciutto crudo</i>	
Trevigiana	10
<i>pomodoro dop, fiordilatte, radicchio trevigiano, pancetta, parmigiano reggiano, gocce di balsamico tradizionale extra vecchio</i>	
Profumo di mare	13
<i>pomodoro dop, frutti di mare, origano, prezzemolo fresco, olio evo all'aglio</i>	
Aggiunte	
<i>prosciutto crudo - speck - salmone</i>	3
<i>mozzarella di bufala - burrata - porcini</i>	2
<i>ogni altro ingrediente</i>	1