



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

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

#### IL PORTICINO

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

<b>Alici</b> dell'Adriatico marinate, servite con burro e crostini	9
<b>Cozze</b> al pomodoro con bruschette	9
<b>Antipasto</b> misto di mare	16
<b>Pinzimonio</b> al sale di Cervia	7
<b>Pesce azzurro</b> alla scottadito	11
<b>Polpo</b> grigliato con patata schiacciata, pomini e olive	13

 **I nostri fritti**

Fritto di paranza con verdure croccanti	14
Fritto di gamberi e calamari	15
Fritto misto del Porticino (paranza+gamberi+calamari+verdure)	17
<b>Patate fritte rustiche</b> con la buccia	5

 **I piatti della tradizione marinara**

<b>Tagliolini</b> con ragù di mare	10
<b>Strozzapreti</b> saporiti ai crostacei (rossi)	13
Il <b>risotto</b> "arrossato" alla pescatora	13
<b>Spaghettoni</b> con le vongole poverazze	11
<b>Spiedini</b> in graticola di gamberi e calamari (2+2)	16
<b>Pescato del giorno</b> , alla griglia o al forno, servito con verdure	x hg. 4,5
<b>Coda di rospo</b> al forno con capperi, olive e pomodorini	14

 **Accompagnati da**

<b>Insalata mista</b>	5
<b>Verdure grigliate</b>	6
<b>Patate al forno</b>	4

 **E se non mangi pesce..**

<b>Tagliatelle</b> al ragù	9
<b>Tagliata di manzo</b> al sale di Cervia	16

 **Per chiudere in dolcezza**

<b>Sorbetto</b>	4
<b>Mascarpone</b> con le fragole	6
<b>Crème brulée</b>	6
<b>Panna cotta</b> al cioccolato	6
Coperto	2

 **Le bevande**

<b>Acqua minerale</b> in bottiglia, naturale o gassata	2
<b>Vino sfuso</b> bianco frizzante	quarto 4 mezzo 6,5 litro 9,5
<b>Vino sfuso</b> bianco o rosso	quarto 4 mezzo 6,5 litro 9,5
<b>Coca Cola</b>	piccola 2,5 media 3,5 caraffa litro 9,5
<b>Bibite</b> in bottiglia 0,33ml	3,5
<b>Birra Amarcord</b> tank	piccola 3,5 media 5 caraffa 1,5 lt 16,5
<b>Caffè, deca, orzo</b>	1,5
<b>Tè, infusi e tisane</b>	2,5
<b>Amari</b>	4

**Le nostre pizze dal forno a legna (a cena!)**

<b>Regina Margherita</b>	6
<i>pomodoro dop, fiordilatte, basilico, olio evo</i>	
<b>Bufalina</b>	8
<i>pomodoro dop, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo</i>	
<b>Romana</b>	7
<i>pomodoro dop, fiordilatte, acciughe, capperi, olive taggiasche</i>	
<b>Parmigiana</b>	8
<i>pomodoro dop, provola, melanzane, parmigiano reggiano, basilico</i>	
<b>4 stagioni</b>	9
<i>pomodoro dop, fiordilatte, prosciutto cotto, boccio di carciofo, funghi champignon, salsiccia fresca</i>	
<b>Diavola</b>	8
<i>pomodoro dop, fiordilatte, spianata calabrese, olive taggiasche, peperoncino fresco macinato</i>	
<b>4 formaggi</b>	8
<i>crema ai 4 formaggi, fiordilatte, gorgonzola dop, parmigiano reggiano, emmental</i>	
<b>Vegetariana</b>	8
<i>pomodoro dop, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni</i>	
<b>Friarielli e salsiccia</b>	9
<i>provola, salsiccia fresca, friarielli</i>	
<b>Porticino 1998</b>	12
<i>schiazzatina rossa, burrata, pesto al basilico e prosciutto crudo (tutto a crudo in uscita)</i>	
<b>Cotticcia</b>	9
<i>pomodoro dop, fiordilatte, salsiccia fresca, prosciutto cotto</i>	
<b>Salernitana</b>	11
<i>schiazzatina rossa con pomodorini, rucola, acciughe e mozzarella di bufala (tutto a crudo in uscita)</i>	
<b>Crucola</b>	11
<i>pomodoro dop, fiordilatte, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana</i>	
<b>Calzone del Principe (De Curtis)</b>	9
<i>fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto, pepe macinato</i>	
<b>Bacio proibito</b>	11
<i>fiordilatte, gorgonzola dop, cipolla rossa caramellata, pancetta, rucola, parmigiano reggiano</i>	
<b>Mediterranea</b>	11
<i>pomodoro dop, bufala dop, pomodorini semi secchi, olive taggiasche, basilico</i>	
<b>Riviera di ponente</b>	12
<i>bianca con tonno, pesto di basilico, fiordilatte, pomodori secchi e olive taggiasche</i>	
<b>Peccato di gola</b>	12
<i>bardo ripieno di ricotta, pomodoro dop, bufala dop, porcini, prosciutto crudo</i>	
<b>Trevigiana</b>	10
<i>pomodoro dop, fiordilatte, radicchio trevigiano, pancetta, parmigiano reggiano, gocce di balsamico</i>	
<b>Profumo di mare</b>	13
<i>pomodoro dop, frutti di mare, origano, prezzemolo fresco, olio evo all'aglio</i>	

**Aggiunte**

<i>prosciutto crudo - speck</i>	3
<i>mozzarella di bufala - burrata - porcini</i>	2
<i>ogni altro ingrediente</i>	1

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