

Porticina

storie di mare e di pizza dal 1998

m e n ù



Per cominciare freddi...

Sinfonia di antipasti di mare in **5 assaggi**

17

Alici marinate

9

Scatoletta di **Acciughe** del Mar Cantabrico, con crema di burro e crostini

13

Insalatona Adriatico in ciotola di pizza, frutti di mare, lattuga, pesto e pinoli

14



Per cominciare caldi...

Polpo grigliato con patata schiacciata, pomodorini e olive

14

Il Gratinato di Frà

16

Pesce azzurro alla scottadito

9

Tiepido dell'oste: dal mare al piatto passando **in padella**

16

Radicchio e bruciatini di capesante al bacon

13



La Pasta e il Riso

Tagliolini con ragù di mare (bianchi)

11

Risotto "arrossato" alla pescatora

14

Spaghettoni con le vongole poverazze

11

I **Paccheri** e il granchio (rossi)

20

Lo scoglio negli **spaghetti!** In padella minimo per 2

a persona

19

Raviolacci neri di **branzino**, con crema di porri e gamberi rossi

15

Strozzapreti con le sarde

10



Fritti, grigliati, cotti e infornati...

Fritto di gamberi e calamari

15

Fritto misto del "Porticino" (paranza + gamberi + calamari + verdure)

18

Spiedini in graticola di gamberi e calamari (2+2)

16

Pesce alla griglia con spiedini misti servito con verdure grigliate

22

Coda di rospo al forno con olive taggiasche e pomodorini

15

La Zuppa di pesce della mia nonna (antica ricetta di famiglia)

18

Spiedini di **baccalà** dorati con salsa vicentina, polenta e bietole saltate

15



Accompagnati da

Patate fritte rustiche con la buccia

6

Insalata mista

5

Verdure grigliate

6

Patate al forno

4

Pinimonio alla catalana (olio caldo)

8



Per chiudere in dolcezza

Sorbetto (limone o caffè)

4

Tiramisù

5

Crème brûlée alla cannella

5

Semifreddo al pistacchio

5

Fagottino di sfoglia con mousse di yogurt e frutti di bosco

5

Tenerina di cioccolato con salsa mou e pere

6

Coperto

2

Cestino di schiacciata calda

bianca 2

rossa 2,5

Le nostre pizze dal forno a legna

NELL'ATTESA DELLA PIZZA UN PICCOLO APERITIVO IDEALE DA CONDIVIDERE!

[ogni porzione è **ideale per 2 persone**]

Fritturina sfiziosa con fiori di zucca, farciti con mozzarella e acciuga	5,50
Fritturina ortolana con zucchine, carote, cavolfiore, carciofi e peperoni	5,50
Fritturina saporita con olive ascolane, patate al rosmarino e salvia fritta	5,50

Viola d'autunno 12
bianca, fiordilatte, patate violette al rosmarino, taleggio d.o.p. noci e velo di lardo di colonnata in uscita

Delizia 13
vellutata di zucca, provola affumicata, funghi galletti spadellati con fiammiferi di speck alto adige igp

Uova e trifola 16
bianca, fiordilatte, formaggio di fossa, uova all'occhio di bue, tartufo scorzone fresco in uscita

Tentazione 14
bianca, crema di zucchine, fiordilatte, gamberi, focchi di burrata affumicata in uscita

Bacio proibito 11
bianca, fiordilatte, gorgonzola dop, cipolla rossa caramellata, pancetta, rucola, parmigiano reggiano

Riviera di ponente 12
bianca, con tonno, pesto di basilico, fiordilatte, pomodorini semi secchi e olive taggiasche

Friarielli e salsiccia 9
bianca, provola, salsiccia fresca, friarielli

Peccato di gola 12
bordo ripieno di ricotta, pomodoro dop, bufala dop, porcini, prosciutto crudo

Porticino 1998 11
schiazzatina rossa, burrata, pesto al basilico e prosciutto crudo [tutto a crudo in uscita]

Profumo di mare 13
rossa, pomodoro dop, frutti di mare, origano, prezzemolo fresco, olio evo all'aglio

Maialino in fiamme 9
pomodoro dop, fiordilatte, spianata calabrese, olive taggiasche, peperoncino fresco macinato

Calzone del principe (de Curtis) 9
fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto, pepe macinato

Mediterranea 11
pomodoro dop, bufala dop, pomodorini semi secchi, olive taggiasche, basilico

Trevigiana 10
pomodoro dop, fiordilatte, radicchio trevigiano, pancetta, parmigiano reggiano, gocce di balsamico

Salernitana 10
schiazzatina rossa con pomodorini, rucola, acciughe e mozzarella di bufala [tutto a crudo in uscita]

Da Parma a Caserta 9
pomodoro dop, provola campana, melanzane fritte, parmigiano reggiano, basilico

Prova il nostro impasto "Natura e Salute" 2
[integrale di grani antichi Bio, con grano saraceno, canapa e semi oleosi, a basso contenuto di glutine]

Ovviamente le pizze le facciamo tutte, chiedi informazione al personale in 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.



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.

w w w . p o r t i c i n o . i t

ORARI DI APERTURA

LUNEDÌ	Pranzo 12:00 / 14:30	-	Cena 19:00 / 22:00
MARTEDÌ	Pranzo 12:00 / 14:30	-	Cena 19:00 / 22:00
MERCOLEDÌ	Pranzo 12:00 / 14:30	-	Cena 19:00 / 22:00
GIOVEDÌ	CI RIPOSIAMO		
VENERDÌ	Pranzo 12:00 / 14:30	-	Cena 19:00 / 23:00
SABATO	Pranzo 12:00 / 14:30	-	Cena 19:00 / 23:00
DOMENICA	Pranzo 12:00 / 14:30	-	Cena 19:00 / 23:00

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

