



Una tradizione lunga quella de **Il Porticino** a Marina di Ravenna: un'**Osteria di mare** 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**".

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

Porticino
storie di mare dal 1998

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



m e n ù



Gli antipasti freddi

Sinfonia di Mare <i>La selezione dei nostri antipasti freddi in 6 assaggi</i>	17
Alici Marinate <i>su crostini di pane tostato, Pomodoro e Tropea caramellata</i>	10
Insalata di Mare <i>con Seppia, Polpo, Gamberi e verdure croccanti</i>	13
Acciughe <i>del mar Cantabrico con burro e crostini</i>	15
Crostacei alla Mediterranea <i>Mazzancolle al Vapore con verdure croccanti</i>	15
Caprese <i>Pomodori, Origano e Mozzarella di Bufala</i>	12



Gli antipasti caldi

Padellina di Pesce Azzurro <i>al Forno con Olio, Limone e Pane profumato</i>	11
I Moscardini <i>in guazzetto con bruschettine tostate</i>	12
Le Cozze di Marina <i>Cozze di Marina di Ravenna</i>	11
<i>Alla Marinara</i>	11
<i>Alla Tarantina</i>	12
<i>Fritte</i>	14



Verdure e contorni

Insalata Mista <i>di stagione</i>	5
Pinzimonio	8
Verdure alla Griglia	7
Patate Fritte rustiche <i>con la buccia</i>	5
Coperto	2
Cestino di schiacciata	2

Allergeni - il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del reg. ue 1169/11.

Allegato ii: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



I primi piatti

Spaghettoni Caserecci <i>con le Vongole Poverazze del nostro mare</i>	12
I Tagliolini della sfoglina <i>con ragù bianco di Mare</i>	12
Risotto alla Pescatora <i>Risotto con frutti di mare</i>	14
Garganelli <i>con le sarde</i>	10
Strozzapreti <i>con le Cozze di Marina di Ravenna</i>	12



I secondi

La Grigliata di Marina <i>Branzino alla griglia con spiedini misti di Gamberi e Calamari, Cappasanta gratinata e verdure alla griglia</i>	22
Gli Spiedini <i>Spiedini misti di Gamberi e Calamari [2+2]</i>	16
Il Polpo <i>grigliato, servito con patate, olive e pomodorini</i>	16
Il Fritto senza spine <i>con i Gamberi e i Calamari, sempre asciutto e croccante</i>	15
Il Fritto del Porticino <i>con la Paranza dell'Adriatico, le verdure, i Gamberi e i Calamari, sempre asciutto e croccante</i>	18



I dessert

Sorbetto <i>al limone o al Caffè</i>	4,5
Mascarpone	6
Crema brulée	6
Semifreddo	6
Panna Cotta	6

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

Dal forno a legna "Pizzeria di Mare"

La "pizzafritta" del Porticino!

Prova La Fragranza delle nostre Pizze Fritte!
L'impasto riposa e matura 48 ore, lievita, poi si tuffa nell'Olio e infine in Forno.
Il risultato è fantastico!

Margherita	8
<i>Pomodoro Campano dop, fiordilatte, basilico</i>	
Napoli	8
<i>Pomodoro Campano dop, fiordilatte, basilico, acciughe</i>	
Burrata e Acciughe	9
<i>Bianca con burrata e acciughe in uscita</i>	
Porticozza	9
<i>Pomodoro Campano dop, fiordilatte, basilico, cozze di Marina</i>	
Terra del Sole	9
<i>Pomodoro Campano dop, fiordilatte Salsiccia, Peperoni, Tropea e Olive nere al forno</i>	

Le nostre specialità

Porticino 1998	10
<i>rossa, bufala, pesto al basilico, p. crudo [tutto in uscita]</i>	
Profumo di Mare	12
<i>rossa, polipo, seppia, cozze, gamberi, prezzemolo</i>	
Caprese	9
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola e prosciutto crudo</i>	
Parmigiana	8
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, scaglie di grana</i>	
Saporita	9
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante</i>	
Trevigiana	9
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta</i>	
Calabrese	9
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla dorata, peperoni, olive nere, grana in scaglie</i>	
Mediterranea	8
<i>pomodoro, mozzarella, pomodori semi secchi, olive taggiasche, origano</i>	

Le classiche

Margherita	6
Bufalina	8
Quattro Stagioni	8
Quattro Formaggi	8
Cotto e Salsiccia	8
Romana	7
Marinara	5
Tonno e Cipolla	7
Vegetariana	8
Wurstel e Patatine	8

Aggiunte:

<i>Prosciutto crudo / Acciughe del Cantabrico / Burrata</i>	3
<i>Mozzarella di Bufala / Porcini</i>	2
<i>Ogni altro ingrediente</i>	1
<i>Stesa</i>	+2
<i>Baby</i>	-2

Le bevande

Acqua minerale in bottiglia, naturale o gassata	2
Bibite in Lattina 0,33ml	3
<i>coca cola, coca cola zero, fanta, tè freddo</i>	
Birra Forst alla spina	piccola 3,5 media 5,5 litro 12
Vino Frizzantino bianco alla spina	piccola 4,5 media 7 litro 12
Vino bianco fermo alla spina	piccola 4,5 media 7 litro 12
Coca Cola alla spina	piccola 2,5 media 4 litro 7

La caffetteria

Caffè, Deca, Orzo, Ginseng	1,5
Caffè corretto	2,5
Amari e liquori	a partire da 4