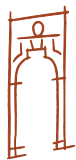


PORTALE

*Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita **informativa degli allergeni disponibile in fondo al menu.***

*Reg. CE 85/2004 contrassegnati da * prodotti acquistati con congelamento della materia prima all'origine.*

Prodotti contrassegnati da [✓] potrebbero essere sottoposti a congelamento rapido per garantire la naturale freschezza e salubrità.

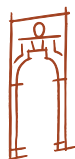


PER INIZIARE



- 17€ Uovo 63°, patata, miso[✓], fonduta di Maccagno e chips di verdura
Low-cooked egg, potato, miso, Maccagno fondue, vegetable chips
- 19€ Trota salmonata affumicata[✓], barbabietola fermentata, salsa tzatziki[✓] e crumble salato di arachidi
Smoked salmon trout, fermented beetroot, tzatziki sauce and salty peanut crumble
- 19€ Carne salada, carota sotto aceto[✓], mandorle, crema di peperone[✓] e robiola di capra[✓]
Carne Salada, pickled carrot, almonds, pepper cream and goat milk Robiola
- 19€ Vitellone tonnato, capperi sott'olio, nocciole tostate e pepe nero
"Vitellone tonnato", capers, toasted hazelnuts, and black pepper



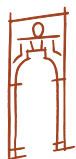


PRIMI PIATTI

- 19€ Cavatelli, ragù di mare^{✓*}, pane all'aglio e olio al finocchietto
Cavatelli, seafood ragù, garlic bread and fennel oil
- 17€ Tagliatelle tiepide, salsa di sesamo giapponese[✓], croccante al limone
Tagliatelle served warm, Japanese sesame sauce, lemon brittle
- 19€ Ravioli del plin di gallina[✓], caprino[✓], polvere di olive di riviera e erbe aromatiche[✓]
Plin ravioli filled with chicken, goat cheese, powdered riviera olives and aromatic herbs
- 22€ Risotto alla milanese con ossobuco[✓] e olio alla gremolada
Saffron risotto "alla milanese" with marrowbone and "gremolada" flavoured oil



PASTE DI NOSTRA PRODUZIONE
PASTA OF OUR OWN PRODUCTION



SECONDI PIATTI

22€ Kakiage d'acqua dolce (frittura di verdure e storione[✓] in pastella) e maionese al wasabi e menta

Freshwater fish kakiage (deep-fried battered vegetables and sturgeon) and wasabi and mint mayonnaise

25€ Pescato di mare del giorno^{✓*}, peperone[✓], croccante di pane alle olive nere, pomodoro fermentato[✓] e orto

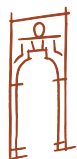
Sea fish of the day, pepper, black olive bread crisp, fermented tomato and vegetables

24€ Pancia di maialino croccante[✓], noci, aglio nero[✓], crema di piselli^{*✓} e orto

Crispy pork belly, walnuts, black garlic, pea cream and vegetables

25€ Flat iron steak[✓], sedano rapa[✓], chimichurri[✓] e chips di barbabietola

Flat iron steak, celeriac, chimichurri and beetroot chips



DESSERT

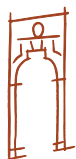
7€ Sorbetto fragola^{*✓}, frutto della passione^{*✓}
e spezie
Strawberry, passion fruit and spices sorbet

8€ Fiocca, crumble di nocciole e mirtilli^{*✓}
Fiocca, hazelnut crumble and blueberries

8€ Riso e latte, mandorle tostate, pralinato di
mandorle e cioccolato bianco
Rice and milk, toasted almonds, almond praline and white
chocolate

10€ Cioccolato bianco al cardamomo, crema al
cocco[✓], arancia[✓], cookies alle arachidi,
composta di pere al lime[✓]
White chocolate with cardamom, coconut cream, orange,
peanut cookies, pear compote with lime

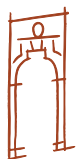




ACQUA E BEVANDE

- 3,5€ Acqua S. Pellegrino 75 cl
- 3,5€ Acqua Panna 75 cl
- 3,5€ Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl
- 00€ Tè Freddo Limone, Pesca 00 cl
- 4€ Gassosa Lurisia
- 4€ Chinotto Lurisia
- 4€ Aranciata Lurisia
- 3,5€ Acqua brillante tonica Recoaro
- 4€ Succo mela Achillea
- 4€ Succo mirtillo Achillea
- 3,5€ Crodino

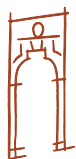




BIRRE

- 8€ La Tresca "La Bionda" Blonde Ale 50 cl
- 8€ La Tresca "La Rossa" Bock 50 cl
- 8€ La Tresca "Cloe" Blanche 50cl
- 4€ Kozel Premium Lager 33cl

MENU



IL PORTALE

be DRINK

8€ Aperol Spritz

8€ Campari Spritz

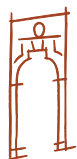
10€ St. Germain Spritz

10€ Americano

10€ Negroni

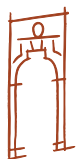
10€ Gin Tonic Beefeater

12€ Gin Tonic Selezione



*lu*CAFFÈ E INFUSI

- 3€ Caffè espresso, decaffeinato, orzo, ginseng
- 5€ Caffè doppio
- 5€ Caffè americano
- 5€ Cappuccino
- 5€ La Via del Tè Darjeeling TGFOP Tè nero
- 5€ La Via del Tè Special Gunpowder Tè verde
- 5€ La Via del Tè Pai Mu Tan Tè bianco
- 5€ La Via del Tè Sogno d'Amore Infuso
- 5€ La Via del Tè Camomilla
- 5€ La Via del Tè Menta Infuso



un AMARI E LIQUORI

5€ Limoncello

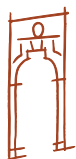
6€ Amaro

7€ Grappa di Moscato Bordiga

8€ Grappa di Nebbiolo invecchiata Bordiga

4€ COPERTO

Tovagliato, entr   di benvenuto, pane e focaccia di nostra
produzione e piccola pasticceria



ALLERGENI

UOVO 63°, PATATA, MISO, FONDUTA DI MACCAGNO, CHIPS DI VERDURA
Uova e derivati, Latte e derivati, Soia

TROTA SALMONATA, BARBABIETOLA FERMENTATA, SALSA TZATZIKI E CRUMBLE SALATO
ALLE ARACHIDI
Pesce e derivati, Latte e derivati, Anidride Solforosa e Solfiti, Arachidi, Frutta a guscio

CARNE SALADA, CAROTA SOTTO ACETO, MANDORLE, PEPERONE E ROBIOLA DI CAPRA
Latte e derivati, Senape, Arachidi e derivati, Frutta a guscio

VITELLONE TONNATO, CAPPERI SOTT'OLIO, NOCCIOLE TOSTATE E PEPE NERO
Uova e derivati, Pesce e derivati, Frutta a guscio

CAVATELLI, RAGU DI MARE, PANE ALL'AGLIO E OLIO AL FINOCCHIETTO
Glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi, Uova e derivati, Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti,
Senape, Sesamo, Soia

TAGLIATELLE TIEPIDE, SALSA DI SESAMO GIAPPONESE, CROCCANTE AL LIMONE
Glutine, Anidride Solforosa e Solfiti, Uova e derivati, Arachidi e derivati, Frutta secca,
Sesamo, Soia

RAVIOLI DEL PLIN DI GALLINA, CAPRINO, POLVERE DI OLIVE DI RIVIERA E ERBE AROMATICHE
Glutine, Uova e derivati, Sedano, Latte e derivati, Anidride solforosa

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO E OLIO ALLA GREMOLADA
Sedano, Anidride solforosa e solfiti, Latte e derivati

KAKIAGE D'ACQUA DOLCE (FRITTURA DI VERDURE E STORIONE IN PASTELLA) E MAIONESE AL
WASABI E MENTA
Soia, Pesce, Sedano, Senape, Latte e derivati, Uova

PESCATO DI MARE DEL GIORNO, PEPERONE, CROCCANTE DI PANE ALLE OLIVE NERE,
POMODORO FERMENTATO E ORTO
Latte e derivati, Anidride Solforosa e Solfiti, Senape, Glutine, Pesce e derivati

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE, NOCI, AGLIO NERO, CREMA DI PISELLI E ORTO
Sedano, Frutta a guscio, Anidride Solforosa e Solfiti, Arachidi

FLAT IRON STEAK, SEDANO RAPA, CHIMICHURRI E CHIPS DI BARBABIETOLA
Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti, Soia, Sesamo

SORBETTO FRAGOLA, FRUTTO DELLA PASSIONE E SPEZIE
Uova e derivati

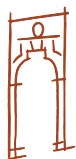
FIOCCA, CRUMBLE DI NOCCIOLE E MIRTILLI
Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio, Glutine

RISO E LATTE, MANDORLE TOSTATE, PRALINATO DI MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO
Latte e derivati, Frutta a guscio

CIOCCOLATO BIANCO AL CARDAMOMO, COCCO, ARANCIA, COOKIES ALLE ARACHIDI,
COMPOSTA DI PERE AL LIME
Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio, Sesamo, Soia, Glutine, Anidride solforosa

MENU

IL PORTALE



ALLERGENI

BIRRE

Glutine

APEROL SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

CAMPARI SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

ST. GERMAIN SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

CAFFE' D'ORZO

Anidride Solforosa e Solfiti

CAPPUCCINO

Latte e derivati

ENTRE'E DI BENVENUTO

Glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi, Uova e derivati, Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti, Senape, Sesamo, Soia, Arachidi e derivati, Frutta a guscio, Latte e derivati, Lupini

PANE E FOCACCIA

Glutine, Sesamo, Soia

CANNELES

Latte e derivati, Uova e derivati, Glutine, Anidride Solforosa e Solfiti

DRINKS

Anidride Solforosa e Solfiti