

VORSPEISEN

Oktopus auf Erbsenpüree und Tomatenconcassé (14)	16€	Tartar vom piemontesischen Rind mit karamellisiertem Ei (3)	16€
Lachs-Carpaccio mariniert in Fenchel und Grapefruitsalat (4)	14€	Carne salada und Burrata (7)	14€
Eingecremter Kabeljau auf roter Linsencreme, Rote Bete und Gurkenkugeln (4, 8)	16€	Frisella auf Baldrian-bett mit Avocado, Kirschtomaten und pochiertem Ei (1, 3)	13€

ERSTE GERICHTE

Spaghettoni mit Sardellen von Lampara, Schafsricotta und Atturrato-Brot (4, 7, 1)	18€	Grieff-Gnocchi mit Amatriciana-Sauce (1, 3, 7)	16€
Mit Felchen gefüllte Ravioli mit Lauch, Gardasee-Zitronen und konfierten Tomaten (1, 4)	18€	Cacio e Pepe-Risotto mit Guanciale-Streuseln (7)	17€
Linguine mit Knoblauch, Öl, Chilischoten mit Venusmuscheln und Bottarga (1, 14, 4)	22€	Paccheri mit drei Kirschtomaten und Stracciatella-Sauce (1,7)	16€

ZWEITE GERICHTE

Gebackener Wolfsbarsch auf einen gekochnet spinat-bett und Bistro-Garnelen (4, 2)	22€	Rinderfilet mit dehydrierter Pflaumenreduktion, Gropello und rosa Pfeffer (1)	25€
Carpaccio vom Oktopus auf Kartoffeln, Kirschtomaten und Zwiebeln (mindestens für zwei Personen) (14)	p.p 24€	Schweinefilet auf weicher Kartoffelcreme und Lakritzpulver (7)	20€
Catalana von Kaisergranat und Garnelen (9, 2)	22€	Auberginen Millefeuille Parmigiana (7)	18€

ALLERGENE

1 Gluten	4 Fisch	7 Laktose	10 Senf	13 Lupinen
2 Krebstiere	5 Erdnuesse	8 Nuesse	11 Sesam	14 Muscheln
3 Eier	6 Soja	9 Sellerie	12 Schwefeldioxyd	

Alle Allergien und Unverträglichkeiten sollten dem Catering-Personal mitgeteilt weekend

BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Kräutern	6€	Sizilianische Caponata (8)	6€
Gegrilltes Gemüse	6€	Spinatsalat mit Birnen und Walnüssen (8)	6€
Kichererbsen-Humus	6€		

CRUDITÉ

Plateau Royal (mindestens für zwei Personen) (4, 14, 2)	p.p. 35€	3 Rote Garnelen (2)	12€
3 Gillaudeau Austern (14)	15€	Thunfisch-Tartar (4)	16€
3 Kaisergranat (2)	12€	Tatar vom Lachs (4)	16€

FRITTIERTE LEBENSMITTEL

“Al Porticcioli“ gemischtes Frittieren (für zwei Personen) (1, 4, 2)	40€	Zucchini Blüten gefuellt mit Ricotta und Sardellen im Bierteig (1, 4, 7, 13)	12€
In Bierteig gebratenes Gemüse (1, 13)	13€	Thunfischhaepchen mit Tropea-Zwiebeln (4, 1)	15€

DESSERTS

Tiramisù (3, 7, 1)	8€	Gelateria Marini“ handwerklich hergestelltes Eis:	6€
Panna cotta mit weißer Schokolade, Lakritze und Johannisbeer-Coulis (7, 1)	8€	<ul style="list-style-type: none">Pistazien mit rosa HimalayasalzSchwarzes GoldFiordilatteZitroneErdbeere	
Sizilianische Cannoli (1, 7, 8)	8€		
Erdbeeren nach sevillanischer Art und fiordilatte Eiscreme (7)	8€	Obstteller der Saison	8€

DEGUSTATIONSMENUE

Im Wasserspiegel

Ein gastronomischer Spaziergang von fünf Gerichte, Dieses verstärkt die Aromen der Meere , die Unsere herrliche Halbinsel umspült

Oktopus auf Erbsen-Püree und Tomaten-Concassè

Eingecremter Kabeljau aut roter Linsencreme,
Rote Bete und Gurkenkugeln

Linguine mit Knoblauch, Öl , Chili mit
Venusmuscheln und Bottarga

Gebackener Wolfsbarsch auf einem gekochner
Spinatbett und Bistrot-Garnelen

Panna cotta mit weisser Schokolade, Lakritze und
Johannisbeer- Coulis

70€

Tartar von piemontesisches Rind mit
Karamellisiertem Ei

Carne salada und burrata

Paccheri mit drei Kirschtomaten und
Stracciatella-Sauce

Schweinefilet auf weicher Kartoffelcreme und
Lakritz-Pulver

Sizilianische Cannolo

60€

Liebe kommt von der Erde

Tauchen wir ein in die Wurzeln der italienischen
Küche, lassen wir uns von der Kultur die Hände
Schmutzig machen während wir neu erfundene
Aromen wiederentdeckt von unseres Territoriums
durch eine reise von fünf Gerichte

Al PORTICCIOLI *Restaurant*

MENU à la carte



Al Porticcioli

Via Porticcioli, 8a,
25010 San Felice del Benaco BS