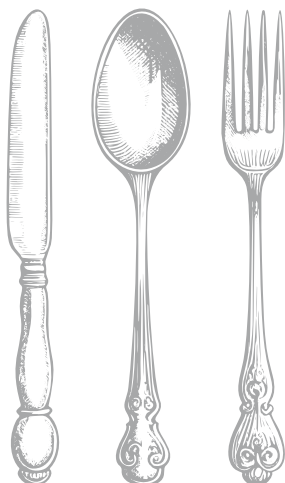




Osteria Pizzeria Portici

Un'osteria contemporanea che coniuga la tradizione gastronomica emiliana e un menu dedicato alla Pizza



ORARI DI APERTURA

Servizio bar dalle 18 alle 24. Tutti i giorni.

Servizio cucina dalle 19.30 alle 22.30. Martedì chiuso.

Servizio pizzeria dalle 18.30 alle 22.30. Mercoledì chiuso.

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi locali accompagnati da tigelle e crescentine fatte in casa	14
Mozzarella di Bufala Campana DOP e Prosciutto di Parma	14
La nostra parmigiana	12
Tartare di razza Romagnola, maionese alle acciughe, cipolla marinata in aceto di lamponi ed erbe amare	14
Insalatona del giorno	9

PRIMI

Tagliatelle alla Bolognese	15
Tortellini in brodo o crema di Parmigiano	16
Balanzone burro di Normandia e salvia	14
Tortellone di ricotta, pomodoro San Marzano, basilico fresco e limone sfusato	14

SECONDI

Cotoletta alla Bolognese	18
Capocollo di maiale nero, jus ai grani di senape e verdura ripassata di stagione	18
Galletto speziato, peperoni e patate	18

DESSERT

Tiramisù alla vecchia maniera	7
Mousse al mascarpone e frutti rossi	7
Gelato alla vaniglia affogato al caffè espresso	7

PIZZE

... le rosse

SAN MARZANO... se ti piace a pezzetti e rosso intenso

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Basilico fresco, Olio extravergine da Pennulara di Caccuri BIO

13

...a libera interpretazione: se alla Mozzarella Fiordilatte preferisci quella di Bufala o qualche acciuga aggiunta, basta chiedere al momento dell'ordine!

SPADA... non tonno!

Pomodoro ramato frullato a crudo, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Pesce spada affumicato, Basilico fresco

15,5

RICOTTA... ciuffi a julienne per deliziare occhi e palato

Pomodoro San Marzano DOP, Ciuffi di ricotta del Caseificio Rosola di Zocca, Zucchine julienne, Prosciutto cotto, Basilico fresco

14

MELANZANA... per i vegetariani più golosi

Pomodorini freschi, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Melanzane grigliate, Zucchine grigliate

13,5

... le bianche

SALSICCIA... classica ma non troppo

Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Salsiccia a punta di coltello, Pomodorini freschi, Parmigiano Reggiano DOP in scaglie

14

ACCIUGA... perchè la pizza con lei ci va a nozze

Mozzarella di Bufala, Fiori di zucca, Acciughe del Cantabrico, Basilico fresco

14

PISTACCHIO... che non sei altro... ma qui c'è tanto altro

Provola affumicata, Mortadella Bologna IGP, Granella di pistacchio, Squacquerone F.Ili Maffi, Basilico fresco

14,5

RUCOLA... con lo zampino del romagnolo

Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Prosciutto crudo Salumificio Franceschini, Rucola, Pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP

14

TONNO... quasi si sente il profumo del mare

Pesto di basilico, Mozzarella Fiordilatte di vacca Jersey, Dadolata di pomodori, Filetto di tonno

15,5

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua Naturale / Frizzante	75cl	3
Succhi di Frutta / Thè		5
Coca Cola / Chinotto / Aranciata / Coca Cola Zero		5

BOLLICINE

calice/bottiglia

Cédric Niziolek - Sélection Extra Brut - Champagne		70
Silvano Zanetti - Franciacorta DOCG - Extra Brut		10 / 48
Gradizzolo - Alionza - Dosaggio Zero		7 / 32
Podere Sottoilnoce - Lambrusco Saldalama		6 / 28
Le Rive de Nadal - 1.11 Fal - Valdobbiadene Prosecco DOCG		8 / 38
Giuliano Micheletti - Fuori Schema Rosè Dosaggio Zero		9 / 42

VINI BIANCHI

calice/bottiglia

Pommier Chablis - Chardonnay		70
Albert Mann - Gewürztraminer Tradition		10 / 48
Marta Valpiani - Albana Madonna dei Fiori		6 / 28
Cà Liptra - Kypra Verdicchio		8 / 38
Corte Sant'Alda - Soave Doc, Fienile		6 / 28

VINI ROSSI

calice/bottiglia

Maranges - Domaine Chevrot - Pinot Nero		70
Gradizzolo - Garò Barbera		7 / 32
Buondonno - Chianti Classico		8 / 38
Tenuta Saiano - Sangiovese Sanzves		8 / 38
Corte Sant'Alda - Valpolicella Ca' Fiuì		7 / 32

BIRRE

Jake - APA - Birrifico Bellazzi	33cl	7,5
Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat)	37,5cl	8
Ca' Del Brado - Tevla (Italian Grape Ale)	37,5cl	8
Pils - Au Hallertau (Germany)	50cl	7,5
Spaceman - Brewfirst (Italia)	33cl	7,5
Weiss - Familienbrauerei Jacob (Germany)	50cl	7,5
Birra alla spina	40cl	6,5
Birra alla spina	20cl	4,5
Ichnusa non filtrata	33cl	5,5

.....

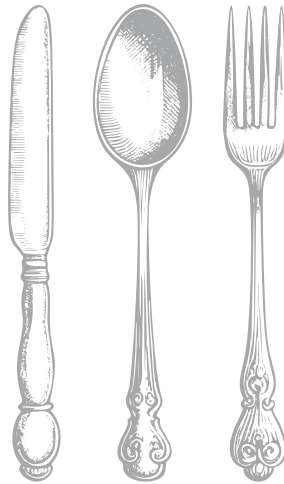
Coperto		2,5
---------	--	-----

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.



Osteria Pizzeria Portici

A contemporary tavern that merges traditional
Emilian cuisine and a Menu dedicated to Pizza



OPENING TIME

Bar service from 6 pm to 12 am. Every day.

Kitchen service from 7.30 pm to 10.30 pm. Tuesday closed.

Pizzeria service from 6.30 pm to 10.30 pm. Wednesday closed.

STARTERS

Selection of local cured meats and cheeses accompanied by homemade tigelle and crescentine	14
Buffalo mozzarella from Campania DOP and Parma Ham	14
Our eggplant Parmigiana	12
Romagnola tartare, anchovy mayonnaise, onion marinated in raspberry vinegar and bitter herbs	14
Fresh salad of the day	9

MIDDLE COURSES

Tagliatelle with Bolognese Sauce	15
Tortellini filled with meat with broth or Parmigiano-Reggiano cream	16
Balanzone with Normandy butter and sage	14
Ricotta tortellone, San Marzano tomato, fresh basil and sliced lemon	14

MAIN COURSES

Bolognese cutlet	18
Black pork capocollo and mustard grain jus	18
Spiced cockerel, peppers and potatoes	18

DESSERT

Tiramisù in the traditional way	7
Mascarpone mousse and red fruits	7
Vanilla ice cream drowned in espresso coffee	7

PIZZE

... red

SAN MARZANO... if you like it in small pieces and deep red

San Marzano DOP tomato, Mozzarella Fiordilatte of Jersey cow, Fresh basil,
Extra virgin olive oil from Pennulara di Caccuri BIO 13
*...for free interpretation: if you prefer Bufala Mozzarella or some anchovy added,
just ask when ordering!*

SPADA... not tuna!

Auburn tomato raw smoothie, Mozzarella Fiordilatte of Jersey cow,
Smoked swordfish, Fresh basil 15,5

RICOTTA... tufts julienne to delight eyes and palate

Tomato San Marzano DOP, Clumps of cottage cheese from the dairy Rosola di Zocca,
Zucchini julienne, Ham, Fresh basil 14

MELANZANA... for the most greedy vegetarians

Fresh cherry tomatoes, Mozzarella Fiordilatte of Jersey cow, Grilled eggplant,
Grilled zucchini 13,5

... white

SALSICCIA... classical but not too much

Mozzarella Fiordilatte of Jersey cow, Sausage "a punta di coltello", Fresh tomatoes,
Parmigiano Reggiano DOP in flakes 14

ACCIUGA... because the pizza with it is a happy marriage

Buffalo mozzarella, Pumpkin flowers, Cantabrian anchovies, Fresh basil 14

PISTACCHIO... that's all you are... but here is so much more

Smoked Provola, Bologna Mortadella IGP, Pistachio Granella,
Squacquerone F.Ili Maffi, Fresh basil 14,5

RUCOLA... with the hand of romagnolo

Mozzarella Fiordilatte of Jersey cow, Cured Ham of Salumificio Franceschini,
Arugula, Cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP 14

TONNO... you can almost smell the sea

Basil pesto, Mozzarella Fiordilatte of Jersey cow, Diced tomatoes, Tuna fillet 15,5

SOFT DRINKS

Still water / sparkling water	75cl	3
Fruit juices / tea		5
Coca Cola / Chinotto / Orangeade / Coca Cola Zero		5

SPARKLING WINES

glass/bottle

Cédric Niziolek - Sélection Extra Brut - Champagne		70
Silvano Zanetti - Franciacorta DOCG - Extra Brut	10 / 48	
Gradizzolo - Alionza - Dosaggio Zero	7 / 32	
Podere Sottoilnoce - Lambrusco Saldalama	6 / 28	
Le Rive de Nadal - 1.11 Fal - Valdobbiadene Prosecco DOCG	8 / 38	
Giuliano Micheletti - Fuori Schema Rosè Dosaggio Zero	9 / 42	

WHITE WINES

glass/bottle

Pommier Chablis - Chardonnay		70
Albert Mann - Gewürztraminer Tradition	10 / 48	
Marta Valpiani - Albana Madonna dei Fiori	6 / 28	
Cà Liptra - Kypra Verdicchio	8 / 38	
Corte Sant'Alda - Soave Doc, Fienile	6 / 28	

RED WINES

glass/bottle

Maranges - Domaine Chevrot - Pinot Nero		70
Gradizzolo - Garò Barbera	7 / 32	
Buondonno - Chianti Classico	8 / 38	
Tenuta Saiano - Sangiovese Sanzves	8 / 38	
Corte Sant'Alda - Valpolicella Ca' Fiuì	7 / 32	

BEERS

Jake - APA - Birrificio Bellazzi	33cl	7,5
Ca' Del Brado - Sevna (Funky American Wheat)	37,5cl	8
Ca' Del Brado - Tevla (Italian Grape Ale)	37,5cl	8
Pils - Au Hallertau (Germany)	50cl	7,5
Spaceman - Brewfirst (Italy)	33cl	7,5
Weiss - Familienbrauerei Jacob (Germany)	50 cl	7,5
Draft beer	40cl	6,5
Draft beer	20cl	4,5
Ichnusa unfiltered beer	33cl	5,5

.....

Cover		2,5
-------	--	-----

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty. Frozen products may be used if fresh ones are not available.