Ristorante

Porta Nova

Proposta di Tonino

Un menù all'insegna della tradizione

Benvenuto;

Entrée;

Carpaccio di pescato* locale; (4)

Local fish carpaccio; (4)

Nasello in tempura e cipollotto; (creato anno 2018) (1,4,7)

Cod fish in tempura with spring onion; (1,4,7)

Tubettini rigati con pescatrice*; (creato anno 2008) (1,4)

Tubettini pasta with monkfish ragout; (1,4)*

Risotto al gambero rosso* mantecato col Parmigiano 36 mesi; (creato anno 2010) (1,4,7,14)

Red shrimp risotto creamed with 36 month Parmesan; (1,4,7,14)*

Trancio di pesce bianco* locale con verdure; (creato nel 2019) (4)

Local white fish slice with vegetables; (4)*

Portamisù*. (creato anno 2022) (3,7,8)

Tiramisù. (3,7,8)*

*Alimenti regolarmente abbattuti.

**Regularly blast chilling and frozen food.*

Il menù degustazione è solo ordinabile per l'intero tavolo.

The tasting menu is only ordered for the whole table.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Ristorante

Porta Nova

Piatti della Tradizione

Traditional Dishes

Barchetta di melanzana* ripiena; (1,3,7)

Stuffed aubergine; (1,3,7)*

Orecchiette al pomodoro, basilico e cacio ricotta; (1,7)

Orecchiette pasta with tomato sauce, basil and cacio ricotta cheese; (1,7)

Orecchiette con rape* dell'orto di Tonino, soffritto di acciughe e mollica di pane fritto; (1,4)

Orecchiette pasta with turnip tops, anchovies and bread crumb;* (1,4)

Involtino di manzo* con passatina di pomodoro; (7)

Beef roll with tomato sauce;* (7)

*Alimenti regolarmente abbattuti.

**Regularly blast chilling and frozen food.*

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Nostri Crudi

Sea raw

Battuta di tonno rosso con cipolla caramellata di Acquaviva; (4,6)

Red tuna tartare with red onion; (4,6)

Carpaccio di pescato locale; (4)

Local fish carpaccio; (4)

Tartare di gambero rosa con riduzione di soia e sesamo nero; (2,3,6,11)

Pink shrimp tartare with soy reduction and black sesame; (2,3,6,11)

Scampo; (2)

Scampo; (2)

Gambero rosso; (2)

Red shrimp; (2)

Ostrica Special Divine (misura 3). (14)

Special Divine Oyster (size 3). (14)

Alimenti regolarmente abbattuti.

Regularly blast chilling and frozen food.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Gli Antipasti

Sauté di cozze con datterino e crostone di pane; (1,14)

Mussels sauté with datterino tomato and bread crouton; (1,14)

Nasello✂ in tempura e cipollotto; (creato anno 2018) (1,4,7)

Cod fish✂ in tempura with spring onion; (1,4,7)

Frittura di calamari✂; (1,14)

Fried calamari✂; (1,14)

Polpo✂ in pignata; (creato anno 2015) (7,14)

Octopus✂ with onion e tomato sauce; (14)

Zuppetta di gamberi✂; (creato anno 2007) (1,2)

Shrimp✂ soup; (1,2)

✂Alimenti regolarmente abbattuti.

✂*Regularly blast chilling and frozen food.*

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

Le Paste

Tubettini rigati con pescatrice※; (creato anno 2008) (1,4,9)

Tubettini pasta with monkfish※ ragout; (1,4,9)

Tortello ripieno di burrata, julienne seppia※ e bisquè al timo limonato; (1,2,3,7,9,14)

Burrata cheese tortelli with squid※ and lemon thyme bisque; (1,2,3,7,9,14)

Spaghettone alla chitarra allo scoglio※; (1,2,4,9,14)

Spaghettone pasta with seafood※; (1,2,4,9,14)

Risotto al gambero rosso※ mantecato col Parmigiano 36 mesi; (min. 2 ordini) (creato anno 2010) (1,2,4,7,9,14)

Red shrimp※ risotto creamed with 36 month Parmesan; (min two orders) (1,2,4,7,9,14)

Paccheri di germe di grano all'aragosta※. (1,2,9)

Paccheri pasta with lobster※. (1,2,9)

※Alimenti regolarmente abbattuti.

※*Regularly blast chilling and frozen food.*

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Secondi

Possibilità di Aragosta gratinata, alla brace, alla catalana, in zuppa o fritta.
Chiedere al personale di sala le varie pezzature.
Lobster au gratin, grilled, Catalan style, in soup or fried.
Ask the staff for the sizes.

Trancio di pesce bianco locale con verdure; (creato nel 2019) (4)
Local white fish slice with vegetables; (4)

Code di mazzancolle e patate; (creato anno 2022) (1,2,3,7)
Shrimp tails and potetoes; (1,2,3,7)

Zuppa di pesce; (min. 2 ordini) (creato 2008) (1,2,4,14)
Fish soup; (min two orders) (1,2,4,14)

Podolica e purea di patata; (creato anno 2016) (7,10)
Podolica beef and mashed potatoes; (7,10)

Alimenti regolarmente abbattuti.
Regularly blast chilling and frozen food.
Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Contorni

Cicoria del nostro orto ripassata;
Sautéed chicory from our garden;

Rape lesse del nostro orto;
Boiled turnips from our garden;

Insalata del nostro orto;
Green salad from our garden;

Schiacciata di patate. (7)
Mashed potatoes. (7)

Alimenti regolarmente abbattuti.

Regularly blast chilling and frozen food.

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

I Dolci

Sorbetto* artigianale al limone; (7)

Artigianal lemon sorbet; (7)*

Portamisù*; (creato anno 2022) (1,3,7,8)

Tiramisù; (3,7,8)

Cupeta croccante con ricotta di capra* e crumblé; (creato anno 2022) (1,3,7,8)

Crispy cupeta with goat ricotta cheese and crumblé; (1,3,7,8)*

Mousse al cioccolato con pasta sfoglia, gelato ai fichi e caramello salato. (1,7,8)

Dark chocolate mousse with puff pastry, fig icecream and salted caramel. (1,7,8)

*Alimenti regolarmente abbattuti.

**Regularly blast chilling and frozen food.*

Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti li trovate in fondo al menù

ALLERGENI / ALLERGENS

Ai sensi del regolamento Ue n. 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014 si avvisa la gentile clientela che i prodotti citati possono contenere i seguenti allergeni:

[1] Cereali contenenti glutine e relativi prodotti / *Cereals containing gluten and related products*

[2] Crostacei e relativi prodotti / *Crustaceans and related products*

[3] Uova e relativi prodotti / *Eggs and related products*

[4] Pesce e relativi prodotti / *Fish and related products*

[5] Arachidi e relativi prodotti / *Peanuts and related products*

[6] Semi di soia e relativi prodotti / *Soya beans and related products*

[7] Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) / *Milk and related products*

[8] Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile e Queensland e relativi prodotti / *Nuts and related products*

[9] Sedano e relativi prodotti / *Celery and related products*

[10] Senape e relativi prodotti / *Mustard and related products*

[11] Semi di sesamo e relativi prodotti / *Sesame seeds and related products*

[12] Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/l riportati come SO2 / *Sulfur dioxide and sulphites*

[13] Lupino e relativi prodotti / *Lupine and related products*

[14] Molluschi e relativi prodotti / *Shellfish and related products*

Per la sicurezza alimentare i nostri prodotti possono subire il processo di abbattimento termico o provenire da materie prime congelate a bordo ed essere conservati in congelatore.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

La direzione