4.0
L PORTICO

I Classici

L'Albese di Fassona 10€
con misticanza, scaglie di grana (latticini)

Gnocco fritto 12€
con prosciutto di Parma, prosciutto cotto, coppa, e burratina (latticini, glutine, solfiti, olio di girasole)

Tris di carpacci di mare *GLUTEN-FREE* 14€
Tonno, salmone e spada leggermente affumicati con pomodorini misticanza (solfiti, pesce)

Tagliata di Polpo *GLUTEN-FREE* 16€
con polpo, olive taggiasche, sedano e pomodorini (molluschi, sedano)

Spaghetti alla carbonara 8€
con guanciale uova e pecorino (latticini, uova, glutine)

Spaghetti cacio e pepe 8€
(latticini, glutine)

Caserecce alla norma 8€
con pomodoro, melanzane fritte, basilico e ricotta salata (latticini, glutine, olio di girasole)

Grigliata di verdure *VEGETARIANO* 12€
con scamorza e tomino boscaiolo (latticini)

Filetto di manzo *GLUTEN-FREE* 20€
al pepe verde (latticini, solfiti, sedano)

Pesce spada *GLUTEN-FREE* 18€
alla siciliana (sedano, solfiti, pesce)

Antipasti

Battuta 4.0 *GLUTEN-FREE* **12€**

scaglie di grana, centrifugato alla mela verde e sedano rapa (sedano, latticini)

Vitel Tonné *GLUTEN-FREE* **12€**

cotto a bassa temperatura, 58°, con salsa tonnata e fiori di cappero (solfiti, uova, latticini)

Flan di asparagi *VEGETARIANO* **8€**

con fonduta di castelmagno e pepe rosa (latticini, uova)

Nudi e crudi **14€**

tartare di salmone, pesce spada al finocchietto e alici marinate in agrodolce (solfiti, pesce, molluschi, latticini, glutine)

Fiori di zucca a modo nostro **13€**

pastella alla birra, ripieni di baccalà mantecato, su fonduta di castelmagno (glutine, olio alto oleico, solfiti, pesce)

Sauté di cozze e vongole **10€**

in guazzetto alla siciliana con crostini all'origano (frutti di mare, glutine)

Primi

Tagliolini del Portico **14€**

con ragù di vitello, porri e asparagi (uova, solfiti, latticini, glutine)

Agnolotti **10€**

di magro, con farcia di ricotta e spinaci con emulsione di burro e nocciole tostate (uova, latticini, solfiti, frutta secca, glutine)

Spaghettone di mare **14€**

alle vongole con pesto di fiori di zucca (molluschi, pesce, glutine, solfiti)

Scialatelli dello chef **15€**

con calamari, cozze, vongole, cicale, scampi, gamberi, polpo e pomodorini (solfiti, pesce, crostacei, uova, glutine)

Sognando un mojito *GLUTEN-FREE* **14€**

riso venere integrale con mazzancolle, vongole, calamari, asparagi e menta (crostacei, solfiti, molluschi)

Secondi

Tagliata di fassone (350/400gr) **16€**

GLUTEN-FREE con salmoriglio alla siciliana, misticanza e scaglie di grana (latticini, solfiti)

Filetto di manzo (250gr) **20€**

GLUTEN-FREE con burro al curry e asparagi avvolti nel bacon (latticini, solfiti, sedano)

Tataki di tonno *GLUTEN-FREE* **18€**

in crosta di sesamo con caponata siciliana e pistacchio (pesce, solfiti, frutta secca)

Frittura di pesce e verdurine **16€**

con calamari, sarde, gamberi, panelle di ceci e salsa agrodolce piccante al frutto della passione (molluschi, pesce, crostacei, solfiti, glutine)

Tutti i nostri secondi sono accompagnati con contorno del giorno

Pizze gourmet

La Straniera 15€

crema di zucchine, fiordilatte, salmone norvegese marinato agli agrumi fatto da noi, stracciatella di burrata e chips di zucchine

Norma 4.0 10€

crema di melanzane cotta alla barbecue, pomodorini, provola affumucata, fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata e pesto di basilico

Un Bolognese a Bronte 14€

mortadella bologna, fiordilatte, pesto di pistacchio e granella, basilico e burratina 125 gr

Gold 13€

crema di pomodori gialli, fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, pesto di fiori di zucca e stracciatella

Asparagi e uova 12€

fiordilatte, uova, grana a scaglie, asparagi cotti a bassa temperatura e pepe nero

Genovese, ma non troppo 12€

patate al vapore, fiordilatte, guanciale croccante, olive taggiasche, pesto ligure e pomodorini

Piemontese 15€

salsiccia di vitello, porri, castelmagno, fiordilatte, cipolle caramellate e nocciole tostate

Portico 4.0 16€

scarola stufata, mozzarella, fiordilatte, pinoli, alici cantabrico, olive taggiasche, burratina

Focacce

Classica 4€

olio, sale, pepe e origano

A scelta 6€

crudo, lardo o speck fuori cottura

Bell'Italia 6€

bufala, prosciutto crudo di Parma, pomodorini e basilico

Calzoni

Classico 8€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico e grana grattuggiato

Special 9€

ricotta fresca, salame piccante, provola affumicata, fiordilatte, pomodoro San Marzano, basilico e pepe nero

Pizze

Marinara 5€

pomodoro San Marzano, olio evo, origano e aglio

Margherita 6€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, olio evo e basilico

Bufala 8€

Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala basilico, olio evo

Taggiasca 7€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive taggiasche, olio evo, basilico

Napoli 7€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive nere, acciughe, origano, olio evo

Napoli 7€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive nere, acciughe, origano, olio evo

Siciliana 7,50€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive taggiasche, capperi, acciughe e origano

Parmigiana 7€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane fritte a cubetti, grana e basilico

Diavola 7€

pomodoro San Marzano, fiordilatte e spianata piccante

Prosciutto 7€

pomodoro San Marzano, fiordilatte e prosciutto cotto

Prosciutto cotto e funghi 7,50€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi

4 formaggi 8€

pomodoro San Marzano, gorgonzola, scaglie di grana, fontina, scamorza e fiordilatte

Vulcano calabrese 9€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, peperoni, nduja piccante, salsiccia, provolone piccante in uscita, basilico

4 stagioni 7,50€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi e carciofini

Vegetariana 7,50€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, verdure grigliate, olio evo basilico

Tonno e cipolle 8€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, cipolla rossa e tonno

Gorgonzola 7€

pomodoro San Marzano, fiordilatte e gorgonzola

Gustosa 8,50€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, gorgonzola, cipolla rossa, speck, rucola e grana

Americana 7,50€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel di suino e patate fritte con buccia

Americana 7,50€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel di suino e patate fritte con buccia

Stracchino e rucola 7€

fiordilatte, stracchino e rucola

Capricciosa 8€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciotto cotto, funghi champignon, carciofi e salame piccante

Capricciosa 8€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciotto cotto, funghi champignon, carciofi e salame piccante

Salsiccia 8€

pomodoro San Marzano, fiordilatte e salsiccia

Salsiccia e friarielli a sentimento 9€

fiordilatte, provola affumicata, salsiccia e friarielli

Parma 9€

pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto crudo Parma 24 mesi, scaglie di grana e rucola

Gamberi e rucola 9€

pomodoro San Marzano, fiordilatte gamberi e rucola

Desserts

Panna cotta alla vaniglia, con coulis di fragole (latticini) **5€**

Tarte tatin scomposta con crema chantilly e frutta fresca (glutine, latticini, uova) **5€**

Cannolo siciliano con ricotta di pecora, scaglie di cioccolato e pistacchi (glutine, solfiti, olio girasole, latticini, frutta secca) **5€**

Tiramisù 4.0 **5€**
(latticini, uova pastorizzate, glutine)

I tre cioccolati **5€**
mousse di cioccolato bianco, al latte e fondente con amarene (latticini, uova)

Gelati e sorbetti della casa **5€**

Bevande

Acqua 75cl 2,50€

Bibite 33cl - Bottigliette

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta 3€
Estathé Pesca, Estathé Limone

Birre	Piccola	Media
Icnusa	3€	5€
Icnusa non filtrata	3€	5€
Rossa	3€	5€
Birra Daura *GLUTEN-FREE*		4€

Vino	50cl	1l
Bianco alla spina	4,50€	8,50€

Caffé

espresso, decaffeinato, orzo, ginseng
tazza piccola 1,50€
tazza grande 1,80€

Amari 3,50€

San Simone, Amaro del Capo, Fernet Branca
Menta, Cynar, Montenegro, Baileys, Lucano,
Averna, Disaronno, Hierbas, Jagermeister

Grappe

Bianca - Gialla 3,50€
Grappa barricata 5€

Jefferson 4€

Rum

Zacapa - Diplomatico 7€

Whisky

Oban 6€
Nikka 7€
Akashi 7€

Limoncello 3€

Coperto e pane fatto da noi 2€