



RAVENNA

IL PORTOLANO

TRATTORIA DI PESCE

La Tradizione Romagnola...

La seppia coi piselli e polenta frita	9.00	2,4
Il baccalà in umido	9.00	1,2,4
Le pavarazze alla marinara	9.00	1,4,14
Le lumachine di mare	9.00	4,12,14

Gli Antipasti...

Degustazione di marinati da noi e crostini di pane (<i>muggine, sgombro, alici</i>)	9.00	1,4,12
Polpo fresco a vapore, patate cotte nel sale, broccoletti dell'orto	11.00	4
Insalatina di seppia fresca a vapore, finocchio, olive taggiasche ed emulsione di capperi e acciughe	11.00	4
Misto di antipasti freddi	14.00	1,2,4,8,12
Piatto di crudità (<i>a seconda del pescato del giorno</i>)	22.00	2,4,14
Moscardino fresco dell'Adriatico in guazzetto, con polenta frita	10.00	1,4
Calamaretti fritti nostrani e le sue salse	13.00	1,2,4,7,8,12
Gratinato misto	13.00	1,2,4,14
Misto di antipasti caldi	11.00	1,2,4,12,14
Degustazione di antipasti freddi e caldi	18.00	1,2,4,8,12,14

I Primi Piatti...

Tutta la pasta viene fatta da noi, con farina di grano duro Mancini e trafilata al torchio in bronzo

Il nostro risotto Carnaroli selezione "Acquerello" di pesce	13.00	2,4,7,9,12,14
Passatelli asciutti ai frutti di mare*	12.00	1,2,3,4,7,9,12,14
Spaghetti alle vongole lupino dell'Adriatico	12.00	1,9,14
Cappelletti tradizionali al sugo di mazzancolle di Cesenatico	13.00	1,3,4,7,9,14
Spaghetti alle vongole lupino dell'Adriatico e bottarga di muggine	14.00	1,9,14
La padella di scoglio del Portolano*	15.00	1,2,3,4,9,12,14

Scegliamo per i nostri clienti il pesce fresco pescato dai nostri mercati, così come per il pesce congelato cerchiamo di scegliere la qualità migliore pertanto non utilizzando prodotti di allevamento le tipologie di pesce potranno variare in base all'offerta. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004

Il pane di Davide è tutto fatto a mano rigorosamente con farine 100% italiane e lievito naturale.

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio

I Secondi Piatti...

Come da tradizione romagnola, il nostro grigliato viene leggermente impanato

Fritto di paranza con verdure (<i>solo pesce con spina</i>)	13.00	1,2,4
Fritto senza spine (<i>calamari, mazzancolle di Cesenatico</i>) con verdure*	14.00	1,2,4
Spiedini misti (<i>calamaro, mazzancolle di Cesenatico, seppie, calamaretto spillo</i>)*	15.00	1,2,4
Grigliata mista (<i>pescato a seconda del pescato del giorno e spiedini misti</i>)	18.00	1,2,4
L'Imperiale (<i>grigliata di spiedini e pesci, gratinato, verdure</i>)*	per 2 persone 38.00	1,2,4,14
Pescioni a seconda del pescato (<i>al forno o alla griglia</i>)	all'bg da 4.00 a 7.00	1,4,9

I Contorni...

le nostre chips di patate con sale aromatico	5.00	1
Insalata mista	5.00	
Verdure alla griglia di stagione	5.00	1
Polenta di mais Biancoperla frita	5.00	1
Pinzimonio fresco di stagione	6.00	9
Coperto, pane e cortesia	2.00	

Le Bevande...

Acqua 1Lt. Potabile e Microfiltrata corrispondente ai requisiti del D.L. 31/01 D.L.174/24 D.M. 25/12	1.50
Acqua Panna/San Pellegrino in bottiglia 1Lt.	2.50
Bibite	3.00
Caffè	1.50
Caffè corretto	2.00

* Prodotto surgelato (unico ingrediente calamaro)

Legenda allergeni (ritrovate i numeri corrispondenti riportati a fianco di ogni piatto)

- | | |
|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine e i loro derivati | 8 Frutta a guscio |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |