



RAVENNA

# IL PORTOLANO

TRATTORIA DI PESCE

## La Tradizione Romagnola...

|                                       |       |           |
|---------------------------------------|-------|-----------|
| La seppia coi piselli e polenta frita | 10.00 | 2, 4, 14  |
| Il baccalà in umido                   | 10.00 | 1, 2, 4   |
| Le pavarazze alla marinara            | 10.00 | 1, 4, 14  |
| Le lumachine di mare                  | 10.00 | 4, 12, 14 |

## Gli Antipasti...

|  |       |                       |
|--|-------|-----------------------|
| Degustazione di marinati da noi e crostini di pane ( <i>muggine, sgombro, alici</i> )    | 11.00 | 1, 4, 12              |
| Polpo fresco a vapore, patate cotte nel sale e broccoli                                  | 12.00 | 4, 8, 14              |
| Insalatina di seppia fresca, finocchi, olive taggiasche, emulsione di capperi e acciughe | 12.00 | 4, 14                 |
| Misto di antipasti freddi  | 15.00 | 1, 2, 4, 8, 12, 14    |
| Piatto di crudità ( <i>a seconda del pescato del giorno</i> )                            | 24.00 | 2, 4, 14              |
| Moscardino fresco dell'Adriatico in guazzetto, con polenta frita                         | 10.00 | 1, 4, 14              |
| Calamaretti fritti nostrani e le sue salse   | 13.00 | 1, 2, 4, 7, 8, 12, 14 |
| Gratinato misto  | 14.00 | 1, 2, 4, 14           |
| Misto di antipasti caldi   | 13.00 | 1, 2, 4, 12, 14       |
| Degustazione di antipasti freddi e caldi   | 18.00 | 1, 2, 4, 8, 12, 14    |

*minimo 2 persone cad.*

## 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*                             | 13.00 | 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14 |
| Spaghetto alle vongole lupino dell'Adriatico                       | 12.00 | 1, 9, 14                 |
| Cappelletti tradizionali al sugo di mazzancolle di Cesenatico      | 14.00 | 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14     |
| Spaghetto 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    |

*minimo 2 persone cad.*

*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> )                              | 14.00                 | 1, 2, 4     |
| Fritto senza spine ( <i>calamari, mazzancolle di Cesenatico</i> ) con verdure*             | 15.00                 | 1, 2, 4, 14 |
| Spiedini misti ( <i>calamaro, mazzancolle di Cesenatico, seppie, calamaretto spillo</i> )* | 16.00                 | 1, 2, 4, 14 |
| Grigliata mista ( <i>pesce a seconda del pescato del giorno e spiedini misti</i> )         | 19.00                 | 1, 2, 4, 14 |
| L'Imperiale ( <i>grigliata di spiedini e pesci, gratinato, verdure</i> )*                  | per 2 persone 40.00   | 1, 2, 4, 14 |
| Pescioni a seconda del pescato ( <i>al forno o alla griglia</i> )                          | all'bg da 5.00 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 all'origine (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           |