



La carta  
dei vini



# IL PORTOLANO

TRATTORIA DI PESCE

## La Tradizione Romagnola...

|                                       |       |                |
|---------------------------------------|-------|----------------|
| La seppia coi piselli e polenta frita | 13.00 | 1, 2, 4, 5, 14 |
| Il baccalà in umido con polenta frita | 13.00 | 1, 2, 4, 5     |
| Le pavarazze alla marinara            | 13.00 | 1, 4, 14       |
| La nostra sarda alla scottadito       | 11.00 | 1, 2, 4        |

## Gli Antipasti...

|   |       |                          |
|---|-------|--------------------------|
| Degustazione di marinati da noi e crostini di pane ( <i>muggine, sgombrò, alici</i> ) | 14.00 | 1, 4, 12                 |
| Polpo fresco a vapore, patate cotte al sale, fagiolini e pesto al basilico dell'orto  | 14.00 | 4, 7, 8, 14              |
| Insalata di seppia fresca, zucchina alla scapece e mandorle                           | 14.00 | 1, 2, 4, 8, 12, 14       |
| Misto di antipasti freddi   | 16.00 | 1, 2, 4, 8, 12, 14       |
| Piatto di crudo nostrano ( <i>sa seconda del pescato del giorno</i> )                 | 26.00 | 2, 4, 14                 |
| Moscardino fresco dell'Adriatico in guazzetto, con polenta frita                      | 14.00 | 1, 4, 5, 14              |
| Calamaretto dell'Adriatico fritto e le sue salse                                      | 17.00 | 1, 2, 4, 5, 7, 8, 12, 14 |
| Gratinato misto   | 15.00 | 1, 2, 4, 14              |
| Misto di antipasti caldi  | 15.00 | 1, 2, 4, 5, 12, 14       |
| Degustazione di antipasti freddi e caldi  | 20.00 | 1, 2, 4, 5, 8, 12, 14    |

## I Primi Piatti...

Tutta la pasta viene fatta da noi, con farina 100% italiana e trafilata al torchio in bronzo

|   |       |                          |
|---|-------|--------------------------|
| Il nostro risotto Carnaroli selezione "Acquerello" di pesce     | 15.00 | 2, 4, 7, 9, 12, 14       |
| Passatelli asciutti ai frutti di mare*                          | 15.00 | 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14 |
| Spaghetti alle vongole lupino dell'Adriatico (+2 euro bottarga) | 14.00 | 1, 9, 14                 |
| Cappelletti tradizionali al sugo di gamberi dell'Adriatico      | 15.00 | 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14     |
| Sfoja lorda ai filetti di canocchie di Cesenatico e limone      | 15.00 | 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14     |
| Manfettini al sugo ristretto di seppia nostrana                 | 15.00 | 1, 2, 3, 4, 14           |
| La padella di scoglio del Portolano*                            | 16.00 | 1, 2, 3, 4, 7            |

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 utilizziamo 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> )                           | 16.00                  | 1, 2, 4, 5     |
| Fritto senza spine ( <i>calamari, gamberi dell'Adriatico</i> ) con verdure*             | 16.00                  | 1, 2, 4, 5, 14 |
| Spiedini misti ( <i>calamari, gamberi dell'Adriatico, seppie, calamaretto spillo</i> )* | 17.00                  | 1, 2, 4, 14    |
| Grigliata mista ( <i>pescato a seconda del pescato del giorno e spiedini misti</i> )    | 21.00                  | 1, 2, 4, 14    |
| L'Imperiale ( <i>grigliata di spiedini e pesci, gratinato, verdure</i> )*               | 48.00                  | 1, 2, 4, 14    |
| Pesce a seconda del pescato ( <i>al forno o alla griglia</i> )                          | all'kg da 7.00 a 10.00 | 1, 4, 9        |

## I Contorni...

|  |      |                |
|--|------|----------------|
| La classica patata fresca frita e la nostra maionese | 7.00 | 1, 2, 3, 5, 12 |
| Insalata mista                                       | 6.00 |                |
| Verdure alla griglia di stagione                     | 7.00 | 1              |
| Polenta di mais frita                                | 6.00 | 1, 5           |
| Pinzimonio fresco di stagione                        | 7.00 | 9              |

Coperto, il pane e focaccia di Davide e cortesia

## Le Bevande...

|  |      |
|--|------|
| Acqua 11L. <i>Potabile e Microfiltrata</i> corrispondente ai requisiti del D.L. 31/01 D.L. 174/24 D.M. 25/12 | 2.00 |
| Acqua Panna/San Pellegrino in bottiglia 11L.   | 3.50 |
| Bibite   | 4.00 |
| Caffè  | 2.50 |
| Caffè corretto   | 3.50 |

\* Prodotto surgelato all'origine (unico ingrediente calamario)

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 Seldano e prodotti a base di seldano                |
| 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 Anacardi e prodotti a base di anacardi              | 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           |

VIA A. AGNELLO ISTORICO, 10/A • 48121 RAVENNA • TEL 0544 217659 • IL PORTOLANO TRATTORIA DI PESCE



RAVENNA

# IL PORTOLANO

TRATTORIA DI PESCE

## The Romagna tradition...

|  |       |                |
|--|-------|----------------|
| Cuttlefish with peas and fried polenta | 13.00 | 1, 2, 4, 5, 14 |
| Stewed cod with fried polenta          | 13.00 | 1, 2, 4, 5     |
| Pavarazze alla marinara                | 13.00 | 1, 4, 14       |
| Our sardine scottadito                 | 11.00 | 1, 2, 4        |

## Appetizers...

|   |       |                          |
|---|-------|--------------------------|
| Tasting of our marinated products and croutons ( <i>mullet, mackerel, anchovies</i> ) | 14.00 | 1, 4, 12                 |
| Fresh steamed octopus, potatoes cooked in salt, green beans and garden basil pesto    | 14.00 | 4, 7, 8, 14              |
| Fresh cuttlefish salad, scapece courgette and almonds                                 | 14.00 | 1, 2, 4, 8, 12, 14       |
| Mixed cold starters   | 16.00 | 1, 2, 4, 8, 12, 14       |
| Local raw dish ( <i>depending on the catch of the day</i> )                           | 26.00 | 2, 4, 14                 |
| Fresh Adriatic octopus in stew, with fried polenta                                    | 14.00 | 1, 4, 5, 14              |
| Fried Adriatic squid and its sauces   | 17.00 | 1, 2, 4, 5, 7, 8, 12, 14 |
| Mixed gratin  | 15.00 | 1, 2, 4, 14              |
| Mixed hot starters  | 15.00 | 1, 2, 4, 5, 12, 14       |
| Tasting of cold and hot appetizers  | 20.00 | 1, 2, 4, 5, 8, 12, 14    |

## First dishes...

All the pasta is made by us, with 100% Italian flour and drawn through a bronze press

|   |       |                          |
|---|-------|--------------------------|
| Our Carnaroli risotto "Acquerello" fish selection           | 15.00 | 2, 4, 7, 9, 12, 14       |
| Dry passatelli with seafood*                                | 15.00 | 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14 |
| Spaghetti with Adriatic lupine clams (+2 euro bottarga)     | 14.00 | 1, 9, 14                 |
| Traditional cappelletti with Adriatic prawn sauce           | 15.00 | 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14     |
| Sfoja gross with Cesenatico mantis shrimp fillets and lemon | 15.00 | 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14     |
| Manfettini with local cuttlefish sauce                      | 15.00 | 1, 2, 3, 4, 14           |
| The Portolano rock pan*                                     | 16.00 | 1, 2, 3, 4, 7            |

## Second Courses...

As per Romagna tradition, our grilled meat is lightly breaded

|  |                       |                |
|--|-----------------------|----------------|
| Fried fish with vegetables ( <i>only fish with bone</i> )                            | 16.00                 | 1, 2, 4, 5     |
| Fried fish without bones ( <i>squid, Adriatic prawns</i> ) with vegetables*          | 16.00                 | 1, 2, 4, 5, 14 |
| Mixed skewers ( <i>squid, Adriatic prawns, cuttlefish, baby squid</i> )*             | 17.00                 | 1, 2, 4, 14    |
| Mixed grill ( <i>fish depending on the catch of the day and mixed skewers</i> )      | 21.00                 | 1, 2, 4, 14    |
| L'Imperiale ( <i>grilled skewers and fish, au gratin, vegetables</i> )* for 2 people | 48.00                 | 1, 2, 4, 14    |
| Fish depending on the catch ( <i>baked or grilled</i> )                              | to hg da 7.00 a 10.00 | 1, 4, 9        |

## The Contours...

|   |      |                |
|---|------|----------------|
| The classic fresh fried potato and our mayonnaise | 7.00 | 1, 2, 3, 5, 12 |
| Mixed salad                                       | 6.00 |                |
| Seasonal grilled vegetables                       | 7.00 | 1              |
| Fried corn polenta                                | 6.00 | 1, 5           |
| Fresh seasonal dip                                | 7.00 | 9              |
| Covered, Davide's bread and focaccia and courtesy | 3.00 |                |

## Beverages...

|  |      |
|--|------|
| Water 11L. <i>Drinkable and microfiltered</i> corresponding to the requirements of the Legislative Decree 31/01 Legislative Decree 174/24 Ministerial Decree 25/12 | 2.00 |
| Panna/San Pellegrino water in 11L bottle   | 3.50 |
| Drinks   | 4.00 |
| Coffee   | 2.50 |
| Coffee with alcohol  | 3.50 |

\* Product frozen at origin (squid only ingredient)

We choose, for customers, fresh fish from the fish markets in the area, as well as for frozen fish, we try to choose the best quality. We don't use breeding products so the types of fish will vary according to de offer. The fish destined to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of the ec regulation 853/2004 - All bread and the pasta are produced by ourselves - Or any information about substances and allergens you can consult the documentation which will be supplied on request by staff.

- |   |   |  |
|---|---|--|
| Allergen legend   | 1 Cereals containing gluten and their derivatives | 8 Nuts                                   |
| (find the corresponding numbers on the side of each dish) | 2 Crustaceans and shellfish-based products        | 9 Celery and celery-based products       |
|   | 3 Eggs and egg products                           | 10 Mustard and mustard products          |
|   | 4 Fish and fish products                          | 11 Sesame seeds and sesame seed products |
|   | 5 Peanuts and peanut products                     | 12 Sulphur dioxide and sulphites         |
|   | 6 Soy and soy products                            | 13 Lupins and lupine-based products      |
|   | 7 Milk and dairy products (including lactose)     | 14 Molluscs and shellfish-based products |