



menu
IL PORTICO

Ristorante Pizzeria Il Portico

V.le Dante 230 47838 Riccione (RN)

Tel. 0541 644.116 Cell. 335 806.803.9

web site: www.ilportico.net - email: info@ilportico.net

Servizio e coperto 1,50

antipasti

IL PORTICO



Salmone fresco in croquettes di patate soufflé'	7,00
Vongole nostrane con Polentina	8,00
Gamberi in salsa cocktail al Cognac	8,00
Cozze e/o Vongole alla marinara	9,00
Insalata di mare dello chef *	9,00
Cozze e/o Vongole in guazzetto	10,00
Cozze e vongole in salsa poco piccante, pendolini e bruschette di pane	
Assortimento antipasti mare caldi e freddi *	18,00
<hr/>	
Piadina a spicchi al lardo di colonnata e rucola	6,50
Crostini misti di pan pizza al tagliere	6,50
Involtini di formaggio all'Aceto Balsamico	7,00
formaggio fresco semi stagionato saltato con bacon e aceto	
Gnocco fritto e salumi (consigliato)	9,00
Bresaola alla Valtellinese	10,00
Bresaola della Valtellina con rucola e grana	

* Il prodotto, in base alla stagione, può essere fresco, congelato o surgelato

Primi piatti

IL PORTICO



Gnocchi gamberi, rucola, pendolini	10,00
Paccheri melanzane e cozze	10,00
Strozzapreti gamberi e salmone norvegese	10,00
Risotto bianco del pescatore	10,00
Spaghetti alle vongole nostrane	10,00
Tagliolini allo scoglio con pendolini *	12,00
Mezze maniche al grillo	19,00

Spaghetti, Penne, tagliatelle (condimento a scelta)	7,50
Strozzapreti salsiccia, radicchio e panna	7,50
Ravioli ricotta e spinaci (condimento a scelta)	9,00
Tortellini o ravioli (condimento a scelta)	9,00
Mezze maniche rose' (al sugo di melanzana e salsiccia)	10,00
Tortelli di Patate e Funghi Porcini al ragu' bianco	12,00

* Il prodotto, in base alla stagione, puo' essere fresco, congelato o surgelato

Secondi piatti

IL PORTICO



Salmone fresco alla griglia	10,00
Capesante gratin al Brandy	10,00
Fritto misto dell'Adriatico con verdure *	13,00
Branzino in crosta con patate	14,00
Orata al forno con patate e olive (o griglia)	14,00
Pesce spada 'ubriaco' al trancio	14,00
Filetto di persico * 'in crosta di pistacchi'	14,00
Grigliata mista di pesce * / o crostacei	18,00/28,00
Gran grigliata mista di pesce e crostacei *	35,00
<hr/>	
Cotoletta di pollo alla milanese e patate fritte	10,00
Grigliata mista di carne alla brace	15,00
Tagliata di manzo al balsamico (o rosmarino)	16,00
Filetto di manzo al pepe verde	17,50
Manzo alla griglia taglio Fiorentina	18,00
Filetto di manzo alla griglia con contorni	22,00

* Il prodotto, in base alla stagione, puo' essere fresco, congelato o surgelato

insalate e contorni

IL PORTICO



Insalata di stagione

Lattuga, rucola, pomodori, carote, radicchio a scelta oppure mista

3,50

Patate fritte

3,50

Patate al forno

4,00

Gratinati al forno

Melanzane, zucchine e pomodori

4,00

Verdure alla griglia

Melanzane, zucchine e pomodori

4,00

Verdure lesse al burro

Spinaci e/o bietole

4,00

Tagliere degustazione formaggi misti

8,00

Insalata Italiana

Lattuga, rucola, pomodori, carote, funghi, radicchio e grana

7,00

Insalata Venus

Lattuga, rucola, pomodori, carote, radicchio, olive, tonno, origano

9,00

Insalata Nizzarda

Lattuga, rucola, pomodori, olive, tonno, acciughe, mozzarella, uova

9,00

Insalata ai Gamberi

Gamberetti, patate lesse, prezzemolo

9,00

dolci e frutta

IL PORTICO



Profiteroles al cioccolato e panna	4,00
Panna cotta con salsa (cioccolato, caramel, frutti bosco)	4,00
Creme Caramel dello chef	4,00
Macedonia di frutta caramellata	4,00
Crema catalana alla 'croustillant'	5,00
Fagottino di sfoglia con crema e frutti di bosco	5,50
Tortino con cuore caldo al cioccolato	5,50

le piadine

IL PORTICO

Piadina liscia	1,50
Piadina con Prosciutto crudo	5,00
Piadina con Prosciutto cotto	5,00
Piadina con Salame Milano	5,00
Piadina con Speck	5,00
Piadina con Bresaola	5,00
con aggiunta di formaggi (stracchino o mozzarella)	6,00
con due farciture (salumi, formaggi e/o verdure)	6,00
con tre farciture (salumi, formaggi e verdure)	6,50

le pizze

IL PORTICO

Fornarina (sale grosso, rosmarino, olio)	2,50
Fornarina stracchino e rucola	6,50
Fornarina crudo stracchino e rucola	7,00
Calzone (pomodoro, mozzar., cotto, funghi)	6,50
Marinara (pomodoro, aglio, olio, prezzemolo)	3,50
Pizza bianca (mozzarella)	4,00
Margherita (pomodoro, mozzarella)	4,50
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	5,50
Romana (pomodoro, mozzar, acciughe, capperi, origano)	5,50
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	5,50
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	5,50
Cipolla (pomodoro, mozzarella, cipolla)	5,50
Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	5,50
Funghi freschi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi)	5,50
Carciofi (pomodoro, mozzarella, carciofi)	5,50
Crudo (pomodoro, mozzarella, crudo, rucola)	6,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	6,00
4 stagioni (pomodoro, mozzar, cotto, funghi, carciofini, olive)	6,50
4 formaggi (pomodoro, mozzar, fontina, Emmental, gorgonzola)	6,50
Capricciosa (pomodoro., mozzar, cotto, funghi, carciofini, salsiccia)	6,50
Cotto e funghi (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi)	6,50
Siciliana (pomodoro., mozzar, cipolla, capperi, olive, origano)	6,50
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	6,50
Crudo e rucola (pomodoro, mozzarella, crudo, rucola)	7,00
Contadina (mozzarella, patate, salsiccia, origano)	7,00
Gamberi e rucola (pomodoro, gamberetti e rucola)	7,00
Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	7,00
Speck e gorgonzola (pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola)	7,00
Bufalotta (pomodoro, mozzar. bufala, basilico fresco)	7,00
Caprese (pendolini, mozzar. bufala, basilico fresco)	7,50
Pizza Americana (pomodoro, mozzar., patatine fritte)	7,00
Pizza Portico (pomodoro, mozzar., crudo, rucola, grana)	8,00
Pizza GinTonic (pomod, mozzar., salsic, funghi, salame picc, uovo crudo)	9,00
con mozzarella di Bufala (maggiorazione)	2,00
doppio impasto (maggiorazione)	2,00
doppia mozzarella (maggiorazione)	1,00

beverage

IL PORTICO

Acqua minerale 'Norda' in vetro da 0,75 lt.	2,80
Acqua minerale 'Lauretana' in vetro da 1 lt.	3,20
Bibita in lattina	2,50
Bibita 'media' alla spina da 0,5 lt.	3,50
Birra 'piccola' alla spina da 0,2 lt.	2,80
Birra 'media' alla spina da 0,4 lt.	4,50
Vino alla spina (bianco o rosso) da 0,25 lt.	3,00
Vino alla spina (bianco o rosso) da 0,5 lt.	5,00
Vino alla spina (bianco o rosso) da 1 lt.	8,50
Amari / Distillati / Riserve	3,00 / 5,00 / 7,00
Caffe', decaffeinato, orzo	1,50
Cappuccino, the, latte	2,00
Cioccolata	2,50
Beck's, Corona, Heineken, Ceres, Menabrea	3,50
Birra Moretti la rossa da 0,33 lt.	4,00
Birra ichnusa speciale da 0,33 lt.	5,00
Birra Erdinger Weißbier da 0,5 lt.	5,00
Birra hacker pschorr da 0,5 lt.	5,00
Birra Amarcord 'tabachera' da 0,5 lt.	5,00
Birra Amarcord 'midona' da 0,5 lt.	5,00
Birra Amarcord 'gradisca' da 0,5 lt.	5,00
Birra Glocken hell 'chiara' da 0,5 lt.	5,00
Birra Guinness Stout GDB da 0,33 lt.	5,00
Birra Moretti gran Cru da 0,50 lt.	10,00
Birra Brugse Zot Blond da 0,5 lt.	12,00
Gewurztraminer (bianco) da 0,75 lt.	16,00
Pignoletto frizzante D.O.C. (bianco) da 0,75 lt.	16,00
Falanghina D.O.C. (bianco) da 0,75 lt.	18,00
Greco di Tufo (bianco) da 0,75 lt.	19,00
Fiano di Avellino (bianco) da 0,75 lt.	22,00
Vermentino di Gallurra (bianco) da 0,75 lt.	22,00
Chianti Gallo Nero da 0,75 lt.	17,00
Aulente San Patrigniano (rosso) da 0,75 lt.	18,00
San giovese sup. AVI Montepirollo San Patrigniano da 0,75 lt.	35,00
Brunello di Montalcino (rosso) da 0,75 lt.	38,00
Berlucchi brut (Methode Champenois) da 0,75 lt.	29,00
Veuve Clicquot (Brut - Methode Champenois) da 0,75 lt.	49,00

ALCUNE REGOLE DEL BON TON AL RISTORANTE

Arrivati al ristorante l'uomo precede la donna e si fermeranno in attesa di un cameriere che li accompagni al tavolo. La donna siede nel posto migliore, ovvero rivolta verso la sala, ed il cameriere o l'uomo che l'accompagna devono spostare la sedia per farla accomodare.

À tavola il comportamento da tenere è lo stesso di un pranzo in casa. Per le richieste al cameriere e per la scelta delle portate un tempo le donne non si rivolgevano direttamente al cameriere ma era l'accompagnatore a parlare per loro. Oggi tale procedura è superata; tuttavia alcuni uomini preferiscono far tutto loro ed alcune donne amano lasciarglielo fare.

Quando si è ospiti di qualcuno non si eccederà nelle scelte delle portate né optando per piatti troppo costosi, né scegliendone estremamente economici o si rischia di mettere in difficoltà, in un caso, o di offendere l'anfitrione, nell'altro.

Per chiamare il cameriere al tavolo sarà sufficiente un cenno con il capo o con la mano, è assolutamente da evitare lo schiocco delle dita o alzare il tono della voce per richiamarne l'attenzione.

Prima di essere serviti o servirsi fare attenzione a togliere il tovagliolo dal piatto ed appoggiarlo sulle gambe.

Quando si è finito di mangiare le posate (entrambe e assieme) vanno poggiate nel piatto alle quattro e venti o riposte sul poggia posate se non è previsto il cambio.

Il conto, per tradizione, va pagato dall'uomo, a meno che non sia stata la donna a fare l'invito. In gruppo o tra giovani è anche possibile pagare alla romana, ovvero dividendo la cifra in parti uguali. Assieme al totale del conto è bene lasciare una mancia lasciando alla discrezionalità del cliente la scelta dell'importo. Attenzione, però, a non trasformare la mancia in elemosina: se infatti è troppo bassa può anche offendere chi la riceve.

In uscita gli uomini aiuteranno le donne ad alzarsi e ad indossare il soprabito e le seguiranno. Giunti alla porta saranno i primi ad uscire per poi tenere la porta alle signore.

Grazie per averci scelto.

Ristorante Il Portico - Riccione