

ADESSO PUOI SENTIRTI A CASA



TAGLIERI

Tagliere "Emiliano" 1·4·7·9·12
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Coppa di Parma IGP, Pancetta arrotolata, Salame Felino IGP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, giardiniera di nostra produzione, piada di San Patrignano 13

Tagliere "Lombardo" 1·4·7·9·12
Bresaola della Valtellina IGP, Salame di Varzi DOP, Coppa stagionata, Pancetta, formaggio Rosa Camuna, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP stagionato in grotta, giardiniera di nostra produzione, focaccia 14

ANTIPASTI

Falafel di lenticchie rosse con salsa vegetale 6·9·10·11·12 9

Caprese di mozzarella di latte di bufala e pomodoro con salsa al basilico 7 10

Tartare di manzo di razza Piemontese con verdure e salsa tartara alla senape 3·9·10·12 12

Vitello tonnato: vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e sedano 1·3·4·9·10·12 12

Salmonese norvegese speziato aromatizzato con panzanella e spuma allo yogurt 1·4·7·12 12

INSALATONE

Insalata di Kale 7
Cavolo kale, datterino, avocado, Parmigiano Reggiano DOP 9

Caesar Salad 1·3·4·7·10·12
Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Grana Padano DOP, crostini di pane, salsa caesar 11

Insalata Esotica 1·3·4·6·11
Insalata misticanza, salmone norvegese, avocado, mango, semi misti, pomodorini e salsa al sesamo 12

Insalata Nizzarda 3·4·7·12
Insalata misticanza, tonno rosso sott'olio di Carloforte, fagiolini, patate, pomodorini, olive, peperoni scottati, uovo sodo e salsa yogurt 12

ZUPPE

Crema di pomodori Piccadilly con stracciatella vaccina e riduzione al balsamico 7·12 9

Zuppa di pesce* con crostini di pane tostato 1·2·4·12·14 15

LA CUCINA E L'ACCOGLIENZA DI CASA NEL TUO RISTORANTE

**I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI
CON SALMONE DI ORIGINE NORVEGESE**



**PER I NOSTRI PIATTI SCEGLIAMO CARNE
DI RAZZA PIEMONTESE CERTIFICATA COALVI**



PRIMI PIATTI

Fusilli integrali biologici in crema di carote con capperi e mandorle 1·8 9

Paccheri al pomodoro fresco con Pasta di Gragnano IGP 1·7 10

Spaghettoni cacio e pepe con Pasta di Gragnano IGP 1·7 10

Rigatoni alla carbonara con Pasta di Gragnano IGP 1·3·7 11

Risotto Carnaroli alla Milanese con cialda di Grana Padano DOP 3·7·9 12

Fregola di grano duro ai frutti di mare* 1·2·4·9·12·14 12

SECONDI PIATTI

Tempeh glassato con piattoni e albicocche 1·6·11·12 11

Petto di pollo "Ducale" alla griglia con verdure sauté e patate al forno 12

Beef york con patate al forno e salsa tartara 1·3·10·12 13

Trancio di salmone norvegese alla griglia con verdure sauté 4 15

Trancio di tonno* alla griglia con caponata alla siciliana 4·9·12 16

Tagliata di scottona con verdure sauté e patate al forno 16

Fritto di calamari del Pacifico*, gamberi argentini* e latterini* 1·2·4·12·14 18

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto alla Milanese 3·7·9·12 20

Costoletta di vitello alla Milanese con patatine fritte dippers* 1·3 25

SPECIALITÀ CREEKSTONE FARMS

Costata di Black Angus USA, Creekstone Farms 7,5 all'etto

Tagliata di Black Angus USA, Creekstone Farms 23

Entraña di Black Angus USA, Creekstone Farms 27

CONTORNI

Patate al forno con rosmarino 4

Insalata mista misticanza tenera, carote e pomodorini 4

Caponata di verdure alla siciliana 9·12 4

Tris di verdure melanzane, peperoni e zucchine al forno 4

Patatine fritte dippers* 4

Spinaci sauté 4

LE BRACI DI CASA PORTELLO

Costata Irlanda 5,50 all'etto

Fiorentina Irlanda 6 all'etto

Pancia di maialino croccante 13

Petto di pollo "Ducale" al Josper 13

Galletto Vallespluga alle erbe 15

Asado di manzo con salsa al chimichurri 15

Grigliatina di carne Petto di pollo "Ducale" al Josper, salamella, entraña 18

Tutti i nostri tagli sono accompagnati da contorno**

GRAN GRIGLIATA

per due persone

Tagliata di scottona

Salamella

Pancia di maiale

Galletto Vallespluga alle erbe

con verdure alla griglia e patate al forno

Prova tutto il gusto delle nostre carni alla griglia in questa selezione di tagli. Un piatto che è una vera e propria esperienza culinaria, rigorosamente grigliato su forno Josper la cui cottura a bassa temperatura renderà la carne morbida e saporita.

40

Noi consigliamo la cottura al sangue, per valorizzarne al meglio il sapore e la tenerezza della carne. Diversamente comunicate la cottura preferita al personale di sala.

A disposizione il nostro "cestino del pane" 1·3·6·7·8·11

Salse a richiesta (ketchup, maionese, senape, salsa di soia, salsa Barbecue, salsa Algerina) 1·3·6·9·10

NON CI RESTA CHE IL DOLCE

Caffè goloso 1·3·5·6·7·8·12
(caffè espresso con tre mignon della nostra pasticceria) 4

Pralina o tartelletta 1·3·5·6·7·8·12
(dall'assortimento della nostra cioccolateria Iper)  cad. 0,8

Pasticceria Buoni Maestri * 1·3·6·7·8·12
(Macaron, cannoncino alla crema e pasticcino) 4

Tiramisù della tradizione 1·3·7 4,5

Millefoglie ai frutti rossi 1·3·7 4,5

Bavarese alle fragole 7 4,5

Creme bruleè 3·7 4,5

Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia 1·3·7 5

Fetta di torta della nostra pasticceria** 6

Tagliata di ananas ai frutti di bosco con spuma alla vaniglia 3·7·8 4,5

Macedonia di frutta 4

Il frutto di stagione 4

I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, solfiti, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, soia, sedano, lupini e arachidi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

* Ingrediente surgelato/congelato all'origine.

** Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto. Per ogni dettaglio in merito, rivolgersi direttamente al personale di sala.

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro €



TUTTI I GIORNI

Ristorante dalle 12 alle 15 / dalle 19 alle 22
Casa Portello dalle 7.30 alle 22

PRENOTA IL TUO TAVOLO

02.39259201