Ristorante PORTO FINO sul Mincio

ANTIPASTI

Battuta di scampi con frutta esotica, feta e dressing alla maracuja 2·7·10·12 **24**

Calamari della Patagonia alla piastra
su salsa romesco e crumble di lattuga di mare 1·4·8·14 **19**

Polpo croccante al panko con alga wakame
agrodolce al mango e maionese di soia 1·4·6·11·14 **20**

Canestrelli ai ferri con salsa al cocco e curry rosso 2·4·14 **18**

Capasanta affumicata gratinata al pistacchio
con purè di sedano rapa e tahina, terra di cioccolato e pere 1·4·8·9·11·14 **24**

Gamberi in tempura, fiore di carciofo al forno e maionese ai crostacei 1·2·3 **18**

Tartare di filetto di manzo biologico su stinco dorato,
crumble di porcini e maionese alla senape antica 1·3·10 **19**

Uovo in camicia su purè al tartufo, salsa al parmigiano e tartufo nero 3·7 **16**

CAVIALE

Caviar Giaveri

Beluga Imperial
20 gr di caviale accompagnato da blinis caldi e panna acida 1·3·4·7

100

Osietra Classic
20 gr di caviale accompagnato da blinis caldi e panna acida 1·3·4·7

50

Siberian Classic
20 gr di caviale accompagnato da blinis caldi e panna acida 1·3·4·7

55

Plateau Royal de Fruits de Mer

MINIMO PER DUE PERSONE

6 Gamberi rossi di Mazara, 6 Scampi “Porcupine”, 2 Ostriche “Gillardeau”, 2 Ostriche “Kys”, 2 Ostriche Rosa del Po, Tartare di tonno, Capasanta Bretone, Tartare di branzino, Chela di granseola, Salse e condimenti dello chef 2·3·4·6·14

65 € per persona

CRUDI

Gambero rosso di Mazara 2 **6**

Capasanta Bretone 14 **6**

Tartare di branzino 4 **16**

Ostrica “Kys” 14 **6**

Scampo “Porcupine” 2 **6**

Tartare di tonno rosso 4 **16**

Ostrica “Gillardeau” 14 **6**

Ostrica Rosa del Po 14 **9**

ALLERGENI

1 Cereali/Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio
9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride solforosa · 13 Lupini · 14 Molluschi

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni.
Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Ristorante PORTO FINO sul Mincio

PRIMI

Spaghetti Benedetto Cavalieri ai ricci di mare 1·4·7 **26**

Linguine Benedetto Cavalieri all'aglio nero e vongole veraci 1·14 **20**

Paccheri Benedetto Cavalieri spadellati con ristretto di mare 1·2·4·7·9·14 **20**

Tortelli al nero di seppia con branzino, crema di melanzane affumicata e gamberi rossi di Mazara marinati allo zenzero 1·2·3·4·7·14 **24**

Tagliolini all'astice 1·2·3·9 **28**

Gnocchi di patate al ragù d'oca e croccante di Reggiano 1·3·7 **18**

Risotto alla zucca, spuma di gorgonzola e gel di mostarda di mele
(minimo 2 persone) 7·9·10 **18** a persona

SECONDI

Tonno alla plancia con maionese al curry e pak choi 3·4 **24**

Filetto di rombo gratinato alla panure di olive taggiasche, carote al profumo di agrumi, vellutata al Lugana e caviale liofilizzato 1·3·4 **28**

Astice glassato al tamarindo, soia dolce, "Lobster bun", maionese di gamberi, crema di carota al cocco e zenzero 1·2·3·6 **38**

Storione scottato all'ajoblanco con spugna di nocciola e caviale Osietra 1·4·8 **28**

Zuppa di pesce e crostacei alla livornese 2·4·9·14 **27**

Fritto misto di paranza Adriatica 1·2·4·14 **28**

Branzino di Olbia al sale (minimo 2 persone) 4 **25** a persona

Filetto di manzo BIO "Valle del Mincio" al pepe verde 7·9·10 **26**

Guancetta di manzo al Valpolicella Ripasso con purè di patate 7·9 **24**

ALLA GRIGLIA

Grigliata mista di mare
con 7 varietà di pesce 2·4·14 **27**

Filetto di branzino 4 **20**

Filetto di manzo BIO "Valle del Mincio" **23**

CONTORNI

Verdure alla griglia **6**

Verdure al vapore **6**

Insalata mista **6**

Patate al forno **6**

Patate fritte **6**

Ristorante PORTO FINO sul Mincio

DEGUSTAZIONE MARE

Polpo croccante al panko con alga wakame
agrodolce al mango e maionese di soia 1·4·6·11·14

Calamari della Patagonia alla piastra su salsa romesco e crumble di lattuga di mare 1·4·8·14

Tortelli al nero di seppia con branzino, crema di melanzane affumicata
e gamberi rossi di Mazara marinati allo zenzero 1·2·3·4·7·14

Storione scottato all'ajoblanco con spugna di nocciola e caviale Osietra 1·4·8

Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti 3·7

75 €

DEGUSTAZIONE TERRA

Tartare di filetto di manzo biologico su stinco dorato,
crumble di porcini e maionese alla senape antica 1·3·10

Gnocchi di patate al ragù d'oca e croccante di Reggiano 1·3·7

Guancetta di manzo al Valpolicella Ripasso con purè di patate 7·9

Tartelletta frangipane ai mirtilli, cioccolato fondente e gelato al Malaga 1·3·7·8

65 €

Il menu degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo

ALLERGENI

1 Cereali/Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio
9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride solforosa · 13 Lupini · 14 Molluschi

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni.
Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.