

Ai Porteghi

BISTROT

MICHELIN
2026

CENA MENU ESTATE

LA SOSTENIBILITÀ NON È UNA SCELTA,
MA L'INGREDIENTE FONDAMENTALE DI OGNI NOSTRA CREAZIONE.
BENVENUTI NELLA NOSTRA CUCINA CHE NUTRE IL PRESENTE
RISPETTANDO IL FUTURO

Ai Porteghi

BISTROT

MICHELIN

2026

ALCUNI DEI NOSTRI FORNITORI:

MERCATO DEL PESCE FISH BROKER

MACELLERIA EQUINA BORGATO

FARINE MOLINO QUAGLIA

MONOGRANO FELICETTI

PASTIFICIO DI MARTINO

RISAIE AZ. AGR DE TACCHI

OLIO SALVAGNO

LATTERIE VICENTINE

BURRO BRAZZALE

GRANA PADANO

DEGUSTAZIONE MARE

*Il menu racchiude l'essenza della nostra proposta di mare,
da esperienze passate e contemporaneità*

Tartare di tonno al limone e scampi al campari
(2,4,12)

Insalatina di seppie, su crema di mandorla amara,
concassè di pomodoro , maionese all'avocado
e sesamo tostato
(4,8,11,14)

Spaghetto freddo "Matt" Monograno Felicetti, salvia
limone e tartare di orata del Mar Adriatico all'erba
cipollina e caviale di aringa affumicato
(1,4)

Anguilla alla brace con salsa ponzu,
'nduja e bietola a costa d'argento
(1,4,6,10)

Pre Dessert

Mousse al cioccolato e caffè,
gelato al mascarpone e sponge di orzo
(1,3,7,8)

85

Menu completo di acqua (0,75Cl), coperto e caffè a persona

Il menu si intende per l'intero tavolo

Si prega di segnalare al nostro personale intolleranze o allergie alimentari

30-40

Abbinamento vini

DEGUSTAZIONE ORTO

*Il menu racconta la passione del nostro chef
per l'orto da cui attinge colori e creatività*

Uovo di gallina padovana in camicia, su crema
fredda di mais salato, peperone arrostito e tartufo
nero estivo

(3,7,9)

Eliche "Di Martino", pesto di salicornia, stracciatella
di burrata, gel di pompelmo e alga nori

(1,7,8,9)

Scapece di zucchina croccante, spuma di
parmigiano reggiano allo zafferano,
gel di kiwi e fiocchi di avena

(1,7,9)

Pre Dessert

Tarte tatin di ananas caramellata e il suo sorbetto
al basilico e anice stellato

(1,3,7,8)

65

Menu completo di acqua (0,75Cl), coperto e caffè a persona

Il menu si intende per l'intero tavolo

Si prega di segnalare al nostro personale intolleranze o allergie alimentari

30 - 40

Abbinamento vini

UN SOL BOCCONE

LE PERLE DEL MARE

15

La mignon di Goro, Sandalia di Sardegna Cal.3
e Gillardeau Cal.3, con aria di mela verde e
pepe nero
(4,14)

LA TRILOGIA

20

Tartare di tonno al limone, carpaccio di
ricciola al basilico, e scampo al campari
(2,4,6,12)

ANTIPASTI

IL MARE

36

Scampi porcupine al campari, gamberi rossi di
Mazara maionese al lime e polvere di guanciale
croccante, tartare di tonno limone, wafer di
alghe ricciola e basilico. Accompagnati da
sorbetto al mojito di mela golden
(2,4,6)

I MONTI

18

Tartare di Asino alla senape, peperone
arrostito, anacardi e gelo di cipolla rossa
di Tropea all'Umeboshi
(3,6,8,10)

GLI ORTI

16

Uovo di gallina padovana in camicia,
su crema fredda di mais salato, fichi
e tartufo nero estivo
(3,7,9)

PRIMI PIATTI

ADRIATICO

23

Spaghetti freddo "Matt" Monograno Felicetti,
salvia limone e tartare di orata del Mar
Adriatico all'erba cipollina e caviale di aringa
affumicato.

(1,4,6,9)

COLLINARE (min. 2 persone)

24

Risotto carnaroli "Az. Agricola de Tacchi"
all'estratto di mela verde, capocollo e fichi

(6,7,9) Gluten Free

LAGUNARE

22

Eliche del pastificio "Di Martino", pesto di
salicornia, stracciatella di burrata, gel di
pompelmo e alga nori

(1,7,8,9)

SECONDI PIATTI

MARE

26

Polpo in tre cotture, spuma di patate al limone, e cozze in salsa di 'nduja

(4,9,14)

CORTE

27

Petto d'anatra femmina, fondo bruno alle prugne e terrina vegetale di ratatouille di stagione

(7,9,10)

ORTO

20

Scapece di zucchina croccante, spuma di parmigiano reggiano allo zafferano, gel di kiwi e fiocchi di avena

(1,7,9)

- ❖ Aggiunte di pane e grissini fatte da noi con farine selezionate di alta qualità e lievito madre 2,00€
- ❖ Aggiunta olio extra Salvagno a porzione 2,00€
- ❖ Contorni vari extra menu, secondo disponibilità 8,00€
- ❖ Le mezze porzioni avranno un supplemento da 5,00 € fino a 10,00 €
- ❖ Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico.

Lista allergeni

Il numero indicato vicino a ogni piatto corrisponde a ciascun allergene.

1. Cereali che contengono 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 e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

In caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Non garantiamo l'assenza di contaminazione da glutine, non disponiamo di spazi adeguati per una cucina separata e certificata Gluten Free.

Ai Porteghi

BISTROT

MICHELIN
2026

DINNER SUMMER MENU

THERE IS NOTHING THAT CAN'T BE SOLVED
WITH A SMILE AND A GOOD MEAL.

Ai Porteghi

BISTROT

MICHELIN

2026

SOME OF OUR SUPPLIERS:

MERCATO DEL PESCE FISH BROKER

MACELLERIA EQUINA BORGATO

FARINE MOLINO QUAGLIA

MONOGRANO FELICETTI

PASTIFICIO DI MARTINO

RISAIE AZ. AGR DE TACCHI

OLIO SALVAGNO

LATTERIE VICENTINE

BURRO BRAZZALE

GRANA PADANO

SEA TASTING

The menu captures the essence of our seafood offerings, from past and contemporary experiences.

Tuna tartare with lemon and scampi with Campari
(2,4,12)

Cuttlefish salad on bitter almond cream, tomato concasse, avocado mayonnaise and toasted sesame
(4,8,11,14)

Cold "Matt" Monograno Felicetti spaghetti, sage and lemon, Adriatic sea bream tartare with chives and smoked herring caviar
(1,4)

Grilled eel with ponzu sauce, 'nduja, and silver chard
(1,4,6,10)

Pre Dessert

Chocolate and coffee mousse, mascarpone ice cream and barley sponge
(1,3,7,8)

85

Complete menu including water (0,75 Cl), cover charge and coffee per person.

The menu is for the entire table.

Please inform our staff of any food intolerances or allergies.

30-40

Wine pairing

GARDEN TASTING

The menu tells the story of our chef's passion for the garden from which he draws colors and creativity.

Poached Paduan chicken egg on a cold
cream of salted corn, roasted peppers
and black summer truffle

(3,7,9)

“Di Martino” propellers, salicornia pesto, burrata
stracciatella, grapefruit gel and nori seaweed

(1,7,8,9)

Crispy courgette scapece, saffron-infused parmesan
mousse, kiwi gel and oat flakes

(1,7,9)

Pre Dessert

Caramelized pineapple tatin with basil
and star anise sorbet

(1,3,7,8)

65

Complete menu including water (0,75Cl),
cover charge and coffee per person.

The menu is for the entire table.

Please inform our staff of any food intolerances or allergies.

30-40

Wine pairing

ONE BITE

THE PEARLS OF THE SEA

15

The Goro mignon, Sandalia di Sardegna Cal.3 and Gillardeau Cal.3, with green apple foam and black pepper

(4,14)

THE TRILOGY

20

Tuna tartare with lemon, amberjack carpaccio with basil, and scampi with Campari

(2,4,6,12)

ANTIPASTI

THE SEA

36

Porcupine scampi with Campari, Mazara red shrimp with lime mayonnaise and crispy guanciale powder, lemon tuna tartare, amberjack seaweed wafers, and basil. Served with a golden apple mojito sorbet.

(2,4,6)

THE MOUNTAINS

18

Donkey tartare with mustard, roasted pepper, cashews and Tropea red onion jelly with Umeboshi

(3,6,8,10)

THE GARDENS

16

Poached Paduan chicken egg on a cold cream of salted corn, figs, and black summer truffle

(3,7,9)

FIRST COURSES

ADRIATIC

23

Cold "Matt" Monograno Felicetti spaghetti, sage and lemon, Adriatic sea bream tartare with chives and smoked herring caviar.

(1,4,6,9)

HILLY (min. 2 people)

24

Carnaroli risotto "Az. Agricola de Tacchi" with green apple extract, capocollo, and figs

(6,7,9) Gluten Free

LAGOON

22

Propellers from the "Di Martino" pasta factory, salicornia pesto, burrata stracciatella, grapefruit jelly and nori seaweed

(1,7,8,9)

SECOND COURSES

SEA

26

Octopus cooked three times, lemon potato mousse, and mussels in 'nduja sauce

(4,9,14)

FARMYARD

27

Duck breast, brown plum stock and seasonal ratatouille vegetable terrine

(7,9,10)

VEGETABLE GARDEN

20

Crispy courgette scapece, saffron-infused parmesan mousse, kiwi gel and oat flakes

(1,7,9)

- ❖ Bread and breadstick additions made by us with selected high-quality flours and sourdough starter €2.00
- ❖ Adding Salvagno extra virgin olive oil per portion €2.00
- ❖ Various side dishes extra menu, subject to availability €8.00
- ❖ Half portions will have a supplement of €5.00 up to €10.00
- ❖ To ensure the health and hygiene safety and organoleptic characteristics of the products, all our dishes contain preparations subjected to thermal blast chilling.

Allergen list

The number indicated next to each dish corresponds to each allergen.

1. Cereals containing gluten;
2. Crustaceans
3. Egg
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybean
7. Latte
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins
14. Molluscs

In case of intolerances or allergies, please contact the restaurant manager.

The fish intended to be consumed raw has been subjected to a preventive sanitation treatment compliant with the provisions of EC Regulation 853/2004.

We do not guarantee the absence of gluten contamination, we do not have adequate space for a separate and certified gluten-free kitchen.