

Ai Porteghi

BISTROT

MICHELIN
2026

CENA MENU AUTUNNO

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

L'essenza del mare, tra esperienze orientali e occidentali

Tartare di tonno al limone e scampo al Campari

(2,4,12)

Noci di capesante, crema di topinambur,
maionese ai ricci di mare e chips di finferli

(3,4,7,14)

Spaghetti Monograno Felicetti aglio, olio,
nduja e battuto di gamberi rossi di Mazara

(1,2,4)

Anguilla alla brace, su crema di zucca,
salsa ponzu, rafano e finferli

(4,6)

Pre Dessert

Gelo ai frutti di bosco, crumble alle nocciole
e spuma di cappuccino

(1,3,7,8)

90

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

35

Abbinamento vini

DEGUSTAZIONE ORTO

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

Uovo in camicia, su polenta gialla del
Molino Favero, fonduta di Asiago,
finferli e tartufo nero estivo

(3,7,9)

Risotto carnaroli de tacchi al cavolo nero,
nocciole, limone e gorgonzola

(min 2 persone, cottura 20 min)

(7,9,8)

Wellington di cavolfiore arrosto, con radicchio alla
brace su spuma al caprino e miele di castagno

(1,3,7)

Pre Dessert

Tarte Tatin di mele e gelato alla vaniglia

(1,3,7)

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

Abbinamento vini

LE CRUDITÈ

LE PERLE DEL MARE

16

La mignon di Goro, Sandalia di Sardegna Cal.3
e Gillardeau Cal. 3 con aria di mela verde e
pepe nero
(4,6,14)

TRILOGIA DI MARE

22

Tartare di tonno al limone, scampo al Campari,
e gambero rosso di Mazara con maionese di
lime e guanciale croccante
(2,4,6,12)

IL MARE

37

Crudo di scampi al Campari, gamberi rossi di
Mazara con maionese al lime e guanciale, wafer
di alghe e ricciola allo zenzero, tartare di tonno
al limone e gel al mojito
(2,4,6,12)

ANTIPASTI

FONDALI

22

Noci di capesante, crema di topinambur,
maionese ai ricci di mare e chips di finferli
(3,4,7,14)

BOURGOGNE

16

Lumache alle bourguignonne, burro
al prezzemolo, vino bianco e scalogno
(7,9,12)

SELVA

19

Tartare di Asino alla senape di Digione,
su sfoglia croccante, spuma di nocciola
al limone e caviale di aringa affumicata
(1,3,8,10)

PRIMI PIATTI

FUOCO

24

Spaghetti Monograno Felicetti aglio, olio, nduja e battuto di gamberi rossi di Mazara
(1,2,4)

CORTE

23

Ravioli di coniglio, salsa alla zucca mantovana, amaretto e polvere di alloro
(1,3)

RACCOLTO

23

Risotto Carnaroli De Tacchi al cavolo nero, nocciole, limone e gorgonzola
(min 2 persone, cottura 20 min)
(7,9,8,12)

La scelta di primi o secondi piatti in prima mandata, comporta un'attesa pari al tempo di cottura.

SECONDI PIATTI

RISACCA

27

Polpo in tre cotture, spuma di patate al limone,
cozze al concentrato di pomodoro
e prezzemolo

(4,9,12,14)

ORIENTE

27

Petto d'anatra femmina, fondo al maraschino
Luxardo e scalogno, pak choi ripassato allo
zenzero e mandorle salate

(8,9,12)

ORTO

24

Wellington di cavolfiore arrosto,
con radicchio alla brace su spuma di monte
veronese e miele di castagno

(1,3,7)

La scelta di primi o secondi piatti in prima mandata,
comporta un'attesa pari al tempo di cottura.

- ❖ 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 € in su.
- ❖ 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 AUTUMN 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 essence of the sea, between Eastern and Western influences

Tuna tartare with lemon and Campari-flavored scampi

(2,4,12)

Scallop shells, Jerusalem artichoke cream, sea urchin mayonnaise, and chanterelle chips

(3,4,7,14)

Single-grain Felicetti spaghetti with garlic, oil, nduja and chopped red prawns from Mazara

(1,2,4)

Grilled eel on pumpkin cream, ponzu sauce, horseradish and chanterelles

(4,6)

Pre Dessert

Wild berry gelée, hazelnut crumble and cappuccino foam

(1,3,7,8)

90

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.

35

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 egg on yellow polenta from Molino Favero,
Asiago fondue, chanterelle mushrooms and black
summer truffle

(3,7,9)

Carnaroli risotto with black cabbage, hazelnuts,
lemon, and gorgonzola

(min 2 people, cooking time 20 min)

(7,9,8)

Roasted cauliflower wellington with grilled radicchio
on goat's cheese foam and chestnut honey

(1,3,7)

Pre Dessert

Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

(1,3,7)

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

Wine pairing

RAW & SEAFOOD

THE PEARLS OF THE SEA

16

Goro's mignon, Sandalia di Sardegna Cal.3
and Gillardeau Cal.3 with green apple air
and black pepper
(4,6,14)

SEA TRILOGY

22

Tuna tartare with lemon, scampi with Campari,
and Mazara red prawn with lime mayonnaise
and crispy guanciale
(2,4,6,12)

THE SEA

37

Raw scampi with Campari, red prawns from Mazara
with lime mayonnaise and guanciale, seaweed
and amberjack wafers, tuna tartare with lemon,
mojito gel
(2,4,6,12)

STARTERS

DEPTHS

23

Scallops, Jerusalem artichoke cream, sea
urchin mayonnaise and chanterelle chips
(3,4,7,14)

BURGUNDY

16

Snails with bourguignonne, parsley butter,
white wine and shallots
(7,9,12)

WOODLAND

19

Donkey tartare with Dijon mustard, on a crispy
pastry, lemon hazelnut mousse and smoked
herring caviar
(1,3,8,10)

FIRST COURSES

FIRE

24

Single-grain Felicetti spaghetti with garlic, oil, nduja and chopped red prawns from Mazara
(1,2,4)

COURT

23

Rabbit ravioli, Mantuan pumpkin sauce, amaretto and mint oil
(1,3,12)

HARVEST

23

De Tacchi Carnaroli Risotto with Black Cabbage, Hazelnuts, Lemon, and Gorgonzola
(min 2 people, cooking time 20
(7,9)8)

Choosing a first or second course as your first order involves a wait equal to the cooking time.

SECOND COURSES

UNDERTOW

27

Octopus cooked three times, lemon potato mousse, mussels with tomato paste and parsley

(4,9,12,14)

EASTERN

27

Duck breast, Luxardo maraschino and shallot stock, ginger-sautéed pak choi and salted almonds

(8,9,12)

VEGETABLE GARDEN

24

Roasted cauliflower wellington with grilled radicchio on goat's cheese foam and chestnut honey

(1,3,7)

Choosing a first or second course as your first order involves a wait equal to the cooking time.

- ❖ 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. Milk
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.

Fish intended to be eaten raw has undergone preventive treatment in accordance with the requirements 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.