

Ai Porteghi

BISTROT

MICHELIN
2026

PRANZO MENU AUTUNNO

Non c'è niente che non possa essere risolto
con un sorriso e un buon piatto

PIATTI UNICI

TRIPPA

18

Trippa alla parmigiana con grana padano
24 mesi e pomodoro

(7)

CROCCANTE DI MARE

24

Frittura di pesce misto

(1,2,4,14)

IL CESTINO

18

2 tipologie di insaccati Amor Veneto
e 2 formaggi di diversa stagionatura
accompagnati da composta di nostra produzione

(7)

ANTIPASTI

ORO D'AUTUNNO

13

Uovo in camicia su crema di zucca, pane
all'aceto balsamico, alloro e semi zucca tostata

(1,12)

ROSSO VENETO

13

Buns di rapa rossa, maionese di funghi,
tartare di manzo Garronese e cavolo nero

(1,3)

MANTÈ

13

Baccalà mantecato, su crema di fagioli
e chips di polenta del Molino Favero

(4)

PRIMI PIATTI

RACCOLTO

16

Orzotto ai funghi misti, tastasale e Grana Padano
(1,7)

BRACIATO

16

Fusillo al pesto di cavolo nero,
limone bruciato e canapa tostata
(7,8)

FIAMMA DI MARE

16

Busera di mazzancolle al pomodoro,
peperoncino e polvere di porro
(2)

SECONDI PIATTI

IL FOCOLARE

18

Sovracoscia di pollo, patate alle erbe
e fondo di cottura al rosmarino
(9,12)

MEDITERRANEA

18

Filetto di orata, su crema di ceci al lime
e insalatina croccante
(4)

FUOCO E MIELE

18

Radicchio di Treviso alla brace, maionese
al rafano, semi di zucca e salsa alla
senape e miele millefiori
(3,10)

DOLCI

Dolce al cioccolato con panna montata (1,3,7)	7
Tiramisù classico, con savoiardi al caffè e crema al mascarpone (1,3,7)	7
Strudel di mele, con frutta secca e uvetta (1,3,7,8)	7
Gelati e sorbetti di frutta e non di nostra produzione, secondo stagione (7)	6

Promozione pranzo

Da martedì a sabato dalle 12:30 alle 14:00

2 portate a scelta:

Antipasto, primo o secondo piatto.

Acqua, coperto e caffè **€ 27**

2 portate a scelta + dessert:

Antipasto, primo o secondo piatto, dessert.

Acqua, coperto e caffè. **€ 31**

I piatti singoli sono esclusi dalle promozioni.

La promozione si intende per persona.

Ai Porteghi

BISTROT

MICHELIN
2026

LUNCH AUTUMN MENU

There is nothing that can't be solved
with a smile and a good meal.

ONE-DISH MEALS

TRIPE

18

Tripe alla parmigiana with 24-month
Grana Padano and tomato

(7)

CRISPY SEAFOOD

24

Mixed fried fish

(1,2,4,14)

THE BASKET

18

2 types of Amor Veneto cured meats and 2 cheeses
of different ages accompanied by our own
compote

(7)

STARTERS

AUTUMN GOLD

13

Pooch egg on pumpkin cream, bread with
balsamic vinegar,
bay leaves and puffed quinoa seeds

RED VENETO

13

Beetroot buns, mushroom mayonnaise,
Garronese beef tartare and black cabbage

(1,3)

MANTÈ

13

Creamed cod, bean cream and polenta
chips from Molino Favero

(4)

FIRST COURSES

HARVEST

16

Orzotto with Treviso radicchio, tastasale and Grana Padano

(1,7)

BRACIATO

16

Fusillo with black cabbage pesto, burnt lemon and toasted hemp

(7,8)

SEA FLAME

16

Prawn busara with tomato, chilli and leek powder

(2)

SECOND COURSES

THE FIREPLACE

18

Chicken thigh, herbed potatoes and rosemary cooking juices

(9,12)

MEDITERRANEAN

18

Sea bream fillet, with chickpea cream, lime and a crunchy salad

(4)

FIRE AND HONEY

18

Grilled Treviso radicchio, horseradish mayonnaise, pumpkin seeds and mustard and wildflower honey sauce

(3,10)

DESSERTS

Chocolate dessert with whipped cream (1,3,7)	7
Classic tiramisù with coffee-soaked ladyfingers and mascarpone cream (1,3,7)	7
Apple strudel with dried fruit and raisins (1,3,7,8)	7
Homemade and selected ice creams and fruit sorbets, according to the season (7)	6

Lunch promotion

Tuesday to Saturday from 12:30 to 14:00

2 courses of your choice:

Appetizer, first or second course.

Water, cover charge and coffee included. **€27**

2 courses of your choice + dessert:

Appetizer, first or second course, with dessert.

Water, cover charge and coffee included. **€31**

Single dishes are excluded from promotions.

The promotion is per person.