



LA PORTA ANTICA
.....
RISTORANTE

QUALITA' E CREATIVITA'
A CASA TUA



I CRUDI

CRUDITA' FULL

CARPACCIO DI RICCIOLA

CARPACCIO DI CAPASANTA

SCAMPO DI SICILIA

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

MAZZANCOLLA

GAMBERO BLACK TIGER

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA

TAGLIATELLA DI SEPIA

60



LA PORTA ANTICA
RISTORANTE



I CRUDI

TARTARE DI RICCIOLA
CON POMPELMO E CIOCCOLATO BIANCO (AB)
18

TARTARE DI GAMBERO ROSSO
CON LAMPONI E LIMONE CANDITO (AB)
22

TAGLIATELLA DI SEPPIA ALLA LIGURE
16

GAMBERO ROSSO ED IL KIWI
25

CARPACCIO DI CAPASANTA AL MOJITO
(MARINATURA IN RUM E MENTA)
18





I CROSTACEI

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO
6 CAD

SCAMPO
5 CAD

MAZZANCOLLA
4.5 CAD

GAMBERO BLACK TIGER
5 CAD

I PREZZI INDICATI SONO RIFERITI AL SINGOLO PEZZO



LA PORTA ANTICA
RISTORANTE



LA CUCINA

INSALATA DI MAZZANCOLLE AL VAPORE
18

ORZOTTO DI PRIMAVERA
E GAMBERI SALTATI
14

BATTUTA AL COLTELLO DI CHIANINA,
SENAPE E PANE TOSTATO
12

OMBRINA IN PADELLA,
PATATE E ASPARAGI
18

IL MIO MIX DI PANE HOME MADE (AB)
8 / KG

ZABAIONE AL MARSALA
4





IL VINO

BIANCHI

RIESLING TEDESCO TROCKEN 2018 DR.FISCHER
30

SOAVE LA BROIA 2016 ROCCOLO GRASSI
35

CHARDONNAY KREUTH 2017 TERLANO
40

ROSSI

CURTEFRANCA ROSSO 2018 BARONE PIZZINI
30

SPUMANTI

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ FACCOLI
40

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO 2014 FACCOLI
50

EXTRA BRUT GIULIO FERRARI 2004 FERRARI
140

CHAMPAGNE

FORMENTIN LECLAPART BLANC DE NOIR
80

KRUG
280



AB

ABBATTUTO A -28°C SECONDO IL DECRETO IN VIGORE
(D.M. 17 LUGLIO 2013 IN ATTUAZIONE DELLA
LEGGE 8 NOVEMBRE 2012, 189. CE N.853/2004)
PER POTERLI RECAPITARE IN MODO CHE POSSIATE
CONSERVARLI IN FREEZER E GUSTARLI
AL MOMENTO DEL BISOGNO.

SERVIZIO ATTIVO VENERDI',
SABATO E DOMENICA.
PER MOTIVI DI APPROVVIGIONAMENTO
DELLE MATERIE PRIME, È GRADITA
LA PRENOTAZIONE CON UN
ANTICIPO DI 24 ORE.

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI E ORDINI,
CHIAMARE

3343503584