



*Menù*



### *La famiglia Grossi*

La famiglia Grossi è impegnata da molti anni nella rivalutazione culturale dei piatti tradizionali, creando così un armonioso equilibrio fra il prodotto della natura e il prodotto dell'opera umana.

### *Oggi in un ampio e rinnovato ambiente tutto il calore della Tradizione...*

Da agriturismo a rinomato ristorante - pizzeria, in un ambiente che offre serietà, qualità ed un accurato servizio.

### *Nel passato l'origine di una passione...*

Una conduzione familiare, il gusto, l'amore per la tradizione, sono le caratteristiche primarie che contraddistinguono la conduzione diretta da parte della famiglia Grossi, sempre presente, sempre pronta ad assecondare il cliente in ogni sua esigenza.

### *Nei piatti la Genuinità e la raffinatezza delle cose buone di un tempo*

Esclusiva nel Polesine:  
Fiorentina alla Maremmana,  
una specialità toscana fatta nostra.



la nostra  
*Cucina...*

tradizionale

*Porti*

# *Antipasti*

Culatello di Zibello con burrata d'Andria \_\_\_\_\_

Carpaccio di Angus e ricotta stagionata \_\_\_\_\_

Tagliere 2 sapori (per una persona) \_\_\_\_\_

Tagliere 3 sapori (per due persone) \_\_\_\_\_

Tagliere 5 sapori (per quattro persone) \_\_\_\_\_

*Tutti i taglieri sono accompagnati da sott'oli e gnocco fritto*

## *Crea il tuo tagliere*

### SALUMI SELEZIONATI

Prosciutto crudo di Parma

Coppa Piacentina

Speck artigianale

Salame all'aglio artigianale

Pancetta pepata

Culaccia di Parma

Mortadella

# *Primi piatti*

**PRODUZIONE BOTTEGA "IL PORTICO"**

Pappardelle con sugo di anitra selvatica \_\_\_\_\_

Bigoli con porri, guanciale e pecorino romano \_\_\_\_\_

Bigoli con gorgonzola DOP e porcini freschi \_\_\_\_\_

Paccheri ai 4 pomodori con burrata d'Andria  
e granola di pistacchi \_\_\_\_\_

Ravioli con ricotta e erbe di campo con burro e salvia \_\_\_\_\_

Tortelli di zucca al pecorino romano  
e profumo di noce moscata \_\_\_\_\_

Tortelli di zucca con burro chiarificato e salvia \_\_\_\_\_

Degustazione di Tortelli \_\_\_\_\_

---

## *Risotti*

**(MIN. 2 PERSONE)**

Risotto alla salsiccia mantecato al parmigiano reggiano \_\_\_\_\_

Risotto all'Amarone e fonduta di Monte Veronese \_\_\_\_\_

## *Secondi piatti*

Galletto alla brace con patata novella \_\_\_\_\_

Misto di carne alla brace \_\_\_\_\_

Filetto di manzo alla brace selezionato (tagli da 250 gr) \_\_\_\_\_

Filetto gorgonzola e senape \_\_\_\_\_

Hamburger di scottona con cipolla caramellata \_\_\_\_\_

Braciola di iberico \_\_\_\_\_

---

## *Accompagnati da*

Verdure alla griglia \_\_\_\_\_

Misto di verdure fresche \_\_\_\_\_

Patate fritte con buccia \_\_\_\_\_

Patate al forno al rosmarino \_\_\_\_\_

Spinaci saltati al burro/ aglio, olio e peperoncino \_\_\_\_\_

Cipolla rossa di Tropea saltata in agrodolce \_\_\_\_\_

# Carta delle fiorentine

..una specialità toscana, fatta nostra

Fiorentina di scottona \_\_\_\_\_

Fiorentina Maremmana \_\_\_\_\_

Costata di scottona \_\_\_\_\_

**“CARNE ESCLUSIVAMENTE COTTA ALLA BRACE”**

*Tutta la carne viene servita con il proprio condimento*

---

## Le nostre tagliate alla brace

Tagliata di scottona al naturale \_\_\_\_\_

Tagliata di scottona al balsamico di Modena  
con cipolle rosse di Tropea in agrodolce \_\_\_\_\_

Tagliata di scottona con pancetta croccante \_\_\_\_\_

Tagliata di scottona con ricotta stagionata  
e frutti di bosco \_\_\_\_\_

**CARNE ESCLUSIVAMENTE COTTA ALLA BRACE E TAGLI DA 220 GR.**

*Le carni provengono da animali certificati e soggetti ad abbattimento controllato;  
crescono allo stato brado o si nutrono di cereali coltivati esclusivamente con metodo  
organico.*

## *Antipasti di pesce*

Cozze fresche alla marinara “al naturale” \_\_\_\_\_

Soutè di cozze fresche in guazzetto  
di pomodoro e peperoncino \_\_\_\_\_

Carpaccio di tonno affumicato \_\_\_\_\_

Carpaccio di spada affumicato \_\_\_\_\_

---

## *Primi piatti di pesce*

Spaghetti allo scoglio \_\_\_\_\_

Risotto alla marinara (min. 2 persone) \_\_\_\_\_

---

## *Secondi piatti di pesce*

Branzino alla brace \_\_\_\_\_

Branzino al sale \_\_\_\_\_

Gratinato misto di mare \_\_\_\_\_

Fritto misto di mare \_\_\_\_\_



le nostre  
*Pizze...*

MARGHERITA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, origano*

MARINARA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, aglio, origano*

SICILIANA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, salamino piccante*

NAPOLETANA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi*

PROSCIUTTO \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di Praga*

PROSCIUTTO FUNGHI \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di Praga, funghi*

CAPRICCIOSA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di Praga, funghi, carciofi*

QUATTRO STAGIONI \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di Praga, funghi, carciofi, salsiccia*

TONNATA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla*

PARMIGIANA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana*

INGLESE \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma*

VEGETARIANA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, verdure grigliate*

POSITANO \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, pesto*

MANTOVANA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla*

FRUTTI DI MARE \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, pesce misto*

ATOMICA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, würstel, salamino piccante, olive*

PORTAFOGLIO \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, prosciutto, würstel, salamino piccante, speck*

VALTELLINESE \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, bresaola, grana a scaglie*

TRENTINA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, funghi di bosco, grana a scaglie, pancetta affumicata*

DUCHESSA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, speck*

CASTELLANA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, funghi freschi, grana a scaglie, rucola, noci*

PATATOSA \_\_\_\_\_  
*pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte*

IL PORTICO \_\_\_\_\_

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di Praga, funghi, peperoni, salsiccia*

4 FORMAGGI \_\_\_\_\_

*pomodoro, mozzarella, misto formaggi*

BRESAOLA \_\_\_\_\_

*pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana*

GAMBERETTI \_\_\_\_\_

*pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine*

PRAGA \_\_\_\_\_

*pomodoro, mozzarella, cotto di Praga, burrata, grana, glassa di balsamico*

MONTANARA \_\_\_\_\_

*pomodoro, mozzarella, funghi misti, salamino piccante, grana, salsiccia*

## *Pizze bianche*

STRIA \_\_\_\_\_

*aglio, olio, origano*

REGINA \_\_\_\_\_

*mozzarella, briè, pomodorini e prosciutto crudo di Parma*

CARPACCIO DI TONNO \_\_\_\_\_

*mozzarella di bufala, tonno affumicato, prezzemolo, pomodorini*

CARPACCIO DI SPADA \_\_\_\_\_

*mozzarella di bufala, spada affumicato, prezzemolo, pomodorini*

PRIMAVERA \_\_\_\_\_

*burrata d'Andria, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola*

MORTAZZA \_\_\_\_\_

*mozzarella, mortadella, burrata, granola di pistacchi*

Pizza impasto alto \_\_\_\_\_

Pizza baby riduzione di 1 euro

Aggiunte classiche \_\_\_\_\_

Aggiunte speck, crudo, bresaola, bufala, burrata, pesce \_\_\_\_\_

Aggiunte spezie \_\_\_\_\_

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.*

*La invitiamo, quindi, a rivolgersi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.*

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.*

**Dessert di nostra produzione** \_\_\_\_\_ a partire da

Coperto e Servizio \_\_\_\_\_