

caffetteria

Espresso Miscela €1,30 <i>Miscela Terzi n°6</i>	Spremuta d'arancia €4,00 <i>Fresh squeezed orange juice</i>	Brioche dolce vuota €1,30 ^F <i>Empty sweet brioche</i>	Brioche salata vuota €1,30 ^F <i>Empty salted brioche</i>
Espresso Origine €1,50 <i>Monorigine Terzi Honduras Rosalina</i>	Tè caldi €1,80 ^H <i>Hot tea</i> Tè verde con gelsomino <i>Green tea with jasmine</i>	Brioche dolce farcita €1,50 ^F <i>Crema, confettura, cioccolato</i> <i>Filled sweet brioche (cream, jam, chocolate)</i>	Brioche salata farcita €3,00 ^F <i>Salume del giorno e fontina</i> <i>Filled salted brioche</i>
Espresso decaffeinato €1,30 <i>Decaf coffee</i>	Tè nero con bergamotto <i>Black tea with bergamot</i>	Brioche integrale al miele €1,30 ^F <i>Integral brioche with honey</i>	Calzone farcito €3,00 ^F <i>Puff pastry with ham and cheese</i>
Caffè Rovesciato €3,20 <i>Filtered coffee</i>	Infuso alle erbe <i>Herbs infusion</i>	Krapfen con crema €1,40 ^F <i>Donut with cream</i>	Pane burro e marmellata €0,90 <i>Bread with butter and jam</i>
Caffè Syphoon min. 3 tazze €7,50 <i>Syphoon coffee</i> min. 3 cups	Tè nero ai frutti rossi <i>Black tea with red fruits</i>	Ciambellina €1,30 (h. 15.00) ^F <i>Donut</i>	Fetta di crostata €2,50 <i>Slice of tart</i>
Cappuccino €1,80	Tè speziato all'arancia e vaniglia <i>Orange and vanilla spicy tea</i>	Brioche all'uvetta €1,30 ^F <i>Raisin brioche</i>	Torta di riso €3,00 ^F <i>Sweet rice pie</i>
Cappuccino deca €1,80 <i>Decaf cappuccino</i>	Tè freddi Amate - Bio €3,50 <i>Iced Tea - Organic</i>	Brioche veneziana €1,30 ^F <i>Venetian brioche</i>	Tenerina €2,30 ^F
Cappuccino di soia €2,00 <i>Soy cappuccino</i>	Pesca e fiori di sambuco <i>Peach and elderflower</i>		Biscottoni casalinghi (cad.) €0,80 <i>Homemade biscuits (each)</i>
Latte macchiato €2,00 <i>Milk with coffee</i>	Limone e zenzero <i>Lemon and ginger</i>		Tortino pere e cioccolato €2,30 ^F <i>Pears and chocolate pie</i>
Macchiatone €1,50	Succo di frutta - Bio €3,00 <i>Fruit juice - Organic</i>		
Marocchino €1,50	Albicocca, Mela e carota, Ananas, Pera <i>Apricot, Apple and carrot, Pineapple, Pear</i>		
Ciocolata calda €3,50 <i>Hot chocolate</i>	Succo di pomodoro - Bio €4,00 <i>Tomato juice - Organic</i>		
<i>Con panna</i> with whip cream + €0,50	Yogurt €2,00 <i>Yogurt</i>		

Dolce di Gino Fabbri ^F
Sweets by Gino Fabbri

food

PASTA	Tortellini in brodo 110 gr €8,50 ^F <i>Tortellini with broth</i> 110 gr	Tagliere affettati piccolo €5,00 ^F <i>Little deli platter</i> Mortadella, Fiocco di Parma, Furmai, salame felino, guanciale al pepe nero (servito con pane)
	Tortellini con crema di parmigiano 130 gr €8,50 ^F <i>Tortellini with parmesan cheese cream</i> 130 gr	Tagliere affettati grande €9,00 ^F <i>Big deli platter</i> Mortadella, Fiocco di Parma, Furmai, salame felino, guanciale al pepe nero (servito con pane)
	Tortelloni burro e pomodoro 140 gr €8,00 ^V <i>Tortelloni butter and tomato</i> 140 gr	Fritto Pugliese €5,00 ^V Fiori di zucca, cavolfiore, zucchine, carciofi <i>Fried veggies: squash blossoms, cauliflower, zucchinis, artichokes</i>
	Tagliatelle alla bolognese 100 gr €8,00 ^F <i>Tagliatelle with bolognese sauce</i> 100 gr	Rollè €4,00 Mozzarella, tacchino e patè di olive <i>Roll of mozzarella, turkey and olive paste</i>
	Gnocchi pomodoro e basilico 130 gr €7,00 ^V <i>Gnocchi tomato sauce and basil</i> 130 gr	Frisella di verdure €4,00 (h. 18.00) ^V Caponata di carote, melanzane, cipollotto, peperoni zucchine e broccoli <i>"Frisella" bread with carrots, eggplants, onions, peppers, zucchinis and broccoli</i>
	Pasta del giorno 130 gr €8,00 <i>Pasta of the day</i> 130 gr	Insalata di frutta €5,00 ^V <i>Fruit salad</i>
	Insalatona vegetariana €5,00 ^V <i>Vegetarian salad</i> Foglia di quercia, rucola, cetrioli, melagrana <i>Oak leaves, rocket salad, cucumbers, pomegranate</i>	Dessert €5,00 ^F Dolce di Gino Fabbri <i>Sweet by Gino Fabbri</i>
	Insalatona bolognese €7,00 ^F <i>Bolognese salad</i> Mortadella, parmigiano, ravanelli, lattuga <i>Mortadella, parmesan, radishes, lettuce</i>	
	PIÙ SAPORE MORE FLAVOR	

Parmigiano DOP extra + €0,20
Extra PDO Parmesan

Pane (per 1 persona) + €1,00
Bread (for 1 person)

Pane (per 2 persone) + €1,50
Bread (for 2 people)

Carne di maiale ^F
Contains pork meat

Vegetariano ^V
Suitable for vegetarians

bevande

Acqua del sindaco ½ litro - naturale e frizzante €1,00 <i>½ liter filtered water jug - natural and sparkling</i>
Acqua del sindaco 1 litro - naturale e frizzante €1,50 <i>1 liter filtered water jug - natural and sparkling</i>
Acqua Levissima ½ litro - naturale e frizzante €1,50 <i>½ liter natural water bottle - natural and sparkling</i>
Acqua tonica Cortese €3,50 <i>Tonic water</i>
Chinotto Cortese €3,50
Birrone alla spina 33 cl €4,00 <i>Draught beer</i>
Birrone HEAVEN 50 cl €6,00
Birrone PUNTO G 50 cl €7,00
Vini al bicchiere <i>Wine by the glass</i> €3,00
• Pignoletto Montebudello La Mancina <i>vino bianco fermo</i> still white wine
• Pignoletto frizzante La Mancina <i>vino bianco frizzante</i> sparkling white wine
• Lanciotto - Merlot La Mancina <i>vino rosso fermo</i> still red wine
• Solco - Lambrusco Paltrinieri <i>vino rosso frizzante</i> sparkling red wine

food market

Tortellini €37.00/Kg	Miscela n.6 €3.50/hg <i>Blend n.6</i>
Tortelloni €22.00/Kg	Monorigine Honduras €3.90/hg <i>Honduras monorigin</i>
Tagliatelle €17.00/Kg	Miscela deca €4.30/hg <i>Decaf blend</i>
Pasta del giorno	

A Bottega Portici il coperto non si paga!
You will not be charged the cover!

Vini in bottiglia nel food market!
Wine bottles in the food market!

bottega PORTICI
HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine. Alcuni prodotti, potrebbero essere realizzati da altri laboratori su nostre ricette esclusive. Tortellini, tortelloni, tagliatelle e gnocchi sono preparati dalla cucina al momento utilizzando per la mantecatura parmigiano reggiano.

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty. Frozen products may be used if fresh ones are not available. Some products may be made by other laboratories using our exclusive recipe. Tortellini, tortelloni, tagliatelle and gnocchi are freshly prepared from the kitchen using the creaming Parmesan.