



Join Us &
Get Updates

Ti aspettiamo anche nei nostri ristoranti
di Milano, Lago di Garda e Bergamo

SLOW GENTLE GIN

“Lento” è un distilled gin,
espressione della filosofia
Porticcioli che vede
nel gin l'abbinamento
perfetto alla sua cucina.



Prodotto artigianalmente
in piccoli lotti con alcol
da cereali 100% italiani,
al classico ginepro
(toscano) affianca un
profilo di agrumi intensi,
bilanciati da note speziate
e dalla piacevole
freschezza del Finger Lime.
La morbidezza della mela
renetta e il tocco finale,
sapido e distintivo,
dell'acqua di mare
conferiscono a questo
distillato un equilibrio unico.
Ogni dettaglio è studiato
per valorizzare il gusto
e l'esperienza sensoriale,
trasformando ogni sorso
in un momento di piacere
consapevole.

Lento, il tempo giusto
da dedicare al gusto.

40%vol PORTICCIOLI

PORTICCIOLI
Brescia
Restaurant & Gin



[porticcioli.com](https://www.porticcioli.com)

[menù](#)

CRUDI DI MARE

Plateau Royal* Mix di crudité: crostacei, molluschi e tartare — <i>Minimo per due persone</i> (2, 4, 14)	€ 65 <i>p.p.</i>	Ricciola Tartare* Ricciola al naturale con fantasia dello chef (4)	€ 18
L'Ostrica* 3 ostriche Gillardeau (14)	€ 25	Rombo Tartare* Rombo al naturale con fantasia dello chef (4)	€ 18
Il Gambero* 3 gamberi rossi (2)	€ 24	Branzino Tartare* Branzino al naturale con fantasia dello chef (4)	€ 18
Lo Scampo* 3 scampi (2)	€ 18	Trilogy Tartare* Ricciola, Rombo e Branzino (4)	€ 22

ANTIPASTI

Il Polpo Polpo croccante con guazzetto di pomodorini alle erbe con maché di barbabietola e spuma di Lento gin (1, 3, 4, 14)	€ 22	La Tartare Tartare di Scottona su barchetta di femore arrosto condita con fiori di capperi, cetriolino sottoaceto, scalogno, senape, scorza di limone, olio, sale, pepe, maionese al finocchietto, lamelle di tartufo e cipolla rossa in agrodolce (3, 10)	€ 23
Il Rombo Filetto di rombo al basilico con uova di salmone, spuma di patate, vellutata di Sangiovese, riso soffiato e polvere di cipolla di Tropea (1, 3, 4)	€ 20	La Capasanta Crema di zucca Mantovana con capasanta laccata al miele con sentori di timo, gocce di yogurt aromatizzato al gin, salicornia e crumble di castagne (2, 5, 8, 14)	€ 28
La Bouillabaisse vegana Zuppa del nostro orto accompagnata da chips vegane aromatizzate ✓	€ 18		

PRIMI

Il Raviolo Raviolo di piccione con vellutata di cannellini, cappuccio rosso all'aceto di mele e tartufo di stagione (1, 3, 7, 8)	€ 24	Il Risotto Riso Carnaroli classico invecchiato 12 mesi, vegano, mantecato ai cinque sensi ✓	€ 22
La Linguina Linguina aglio, olio e peperoncino, vongole e bottarga (1, 2)	€ 22	Il Cappelletto Cappelletto ripieno di mascarpone e gamberi con spinacino al lime e salsa cacio e pepe (1, 2, 7)	€ 24
Lo Spaghetto Spaghetto ai ricci di mare con tartare di scampi e caviale (1, 2, 14)	€ 35	I Casoncelli della tradizione Casoncelli bresciani ripieni di carne, grana e amaretto saltati con burro e salvia (1, 7)	€ 20

SECONDI

La Frittura Gran fritto misto di pesce dell'Adriatico con verdurine e mayo all'aglio nero fermentato (1, 2, 4, 14)	€ 24	Il Black Angus Filetto di black angus alla brace con salsa di pane tostato, lardo di Pata Negra e ristretto di gin accompagnato da pak-choi (1, 5)	€ 28
La Ricciola Trancio di ricciola marinata e impanato alle olive nere e timo con crema di ceci al rosmarino (4, 9)	€ 24	La Melanzana Millefoglie di melanzana alla parmigiana con sferificazione di basilico (3, 12) ✓	€ 18
La Rana pescatrice Coda di rana pescatrice in crosta di bacon croccante, purè di patate, terra di pistacchio e polenta con perle di basilico (4, 8)	€ 28	Lo Spiedo Bresciano Coppa, lonza e pancetta alla salvia, cotte lentamente allo spiedo su griglia. Servito con polenta e patate sabbiate (1, 7)	€ 24

DOLCI

Trasparenza del Lento Bavarese al lemongrass con gelée di Lento gin e pane agli agrumi (3, 7, 12)	€ 10	Ravioli di té verde Mochi al té verde con cuore di budino al cioccolato, con torroncino e finta maionese al pisto (8) ✓	€ 10
Mousse Equatore Mousse ai tre cioccolati con spaghetti al cacao servita con caramelle gommose al lampone (3, 7)	€ 10	Tiramisù Mousse al mascarpone, savoiardo, caffè e cacao (1, 3, 7)	€ 8
Baklava di Strudel Strudel con cannella, uvetta, pinoli, mela con spugna alla menta (1, 3, 7)	€ 10	Cannolo Siciliano Cannolo alla ricotta, gocce di cioccolato e scorzetta di arancia (1, 7, 8)	€ 7

Acqua € 3 | Bibite € 4 | Caffè € 2,50

Coperto € 5

Legenda allergeni

1	Glutine	6	Soia	11	Sesamo	Eventuali allergie e/o intolleranze vanno preventivamente comunicate al personale di sala. Grazie.
2	Crostacei	7	Lattosio	12	Anidride solforosa	
3	Uova	8	Frutta a guscio	13	Lupini	
4	Pesce	9	Sedano	14	Molluschi	
5	Arachidi	10	Senape	✓	Piatto vegetariano	

* I nostri prodotti freschi vengono abbattuti a -20°C per almeno 24 ore, come previsto dalla normativa



Join Us &
Get Updates

We also welcome you to our restaurants
in Milan, Lake Garda and Brescia

SLOW GENTLE GIN

“Lento” is a distilled gin, an expression of the Porticcioli philosophy, which sees gin as the perfect pairing for its cuisine.



Crafted artisanally in small batches with alcohol from 100% Italian cereals, the classic (Tuscan) juniper is complemented by an intense citrus profile, balanced with spicy notes and the pleasant freshness of Finger Lime.

The softness of Renetta apple and the distinctive, savory final touch of sea water give this distillate a unique balance. Every detail is designed to enhance the flavor and the sensory experience, transforming each sip into a moment of mindful pleasure.

Lento, the perfect time to savor every taste.

40%vol PORTICCIOLI



porticcioli.com

[menù](#)

RAW SEAFOOD

Plateau Royal* Raw seafood mix: crustaceans, mollusks and tartare — <i>minimum for two people</i> (2, 4, 14)	€ 65 <i>p.p.</i>	Ricciola Tartare* atural amberjack with the chef’s creative selection (4)	€ 18
L’Ostrica* 3 Gillardeau oysters (14)	€ 25	Rombo Tartare* Natural turbot with the chef’s selection (4)	€ 18
Il Gambero* 3 ed prawns (2)	€ 24	Branzino Tartare* Natural sea bass with the chef’s selection (4)	€ 18
Lo Scampo* 3 scampi (2)	€ 18	Trilogy Tartare* Amberjack, Turbot and Sea Bass (4)	€ 22

STARTERS

Il Polpo Crispy octopus with herb cherry-tomato broth, beetroot mash and Lento gin foam (1, 3, 4, 14)	€ 22	La Tartare Scottona beef tartare served on roasted bone marrow, seasoned with caper flowers, pickled gherkin, shallot, mustard, lemon zest, olive oil, salt and pepper, fennel mayonnaise, truffle shavings and sweet-and-sour red onion (3, 10)	€ 23
Il Rombo Turbot basil-crusted turbot fillet with salmon roe, potato foam, Sangiovese wine velouté, puffed rice and Tropea onion powder (1, 3, 4)	€ 20	La Capasanta Mantuan pumpkin cream with honey-glazed scallop scented with thyme, gin-flavored yogurt drops, samphire and chestnut crumble (2, 5, 8, 14)	€ 28
La Bouillabaisse vegana Vegetable soup from our garden, served with flavored vegan chips ✓	€ 18		

FIRST COURSES

Il Raviolo Pigeon-filled raviolo with cannellini bean cream, red cabbage with apple vinegar and seasonal truffle (1, 3, 7, 8)	€ 24	Il Risotto 12-month aged Carnaroli rice, vegan, creamed using the “five senses” technique ✓	€ 22
La Linguina Linguine with garlic, oil and chili pepper, clams and bottarga (1, 2)	€ 22	Il Cappelletto Cappelletto pasta filled with mascarpone and prawns, baby spinach with lime and cacio e pepe sauce (1, 2, 7)	€ 24
Lo Spaghetto Spaghetti with sea urchin, scampi tartare and caviar (1, 2, 14)	€ 35	I Casoncelli della tradizione Brescian Casoncelli with meat, Parmigiano and amaretti, sautéed in butter and sage (1, 7)	€ 20

MAIN COURSES

La Frittura Adriatic fried seafood mix with vegetables and fermented black garlic mayonnaise (1, 2, 4, 14)	€ 24	Il Black Angus Grilled Black Angus fillet with toasted bread sauce, Pata Negra lard and gin reduction, served with pak-choi (1, 5)	€ 28
La Ricciola Marinated amberjack fillet breaded with black olives and thyme, served with rosemary chickpea cream (4, 9)	€ 24	La Melanzana Parmigiana-style eggplant millefeuille with basil spherification (3, 12) ✓	€ 18
La Rana pescatrice Monkfish tail wrapped in crispy bacon, potato purée, pistachio soil and polenta with basil pearls (4, 8)	€ 28	Lo Spiedo Bresciano Slow-roasted pork shoulder, loin and pancetta with sage, cooked on a rotisserie grill. Served with polenta and golden roasted potatoes (1, 7)	€ 24

DESSERTS

Trasparenza del Lento Lemongrass bavarois with Lento gin gelée and citrus bread (3, 7, 12)	€ 10	Ravioli di té verde Green tea mochi with chocolate pudding heart, nougat and pistachio “fake mayonnaise” (8) ✓	€ 10
Mousse Equatore Three-chocolate mousse with cocoa spaghetti, served with raspberry gummy candies (3, 7)	€ 10	Tiramisù Mascarpone mousse, ladyfingers, coffee and cocoa (1, 3, 7)	€ 8
Baklava di Strudel Strudel with cinnamon, raisins, pine nuts and apple, with mint sponge (1, 3, 7)	€ 10	Cannolo Siciliano Ricotta-filled cannolo with chocolate chips and orange zest (1, 7, 8)	€ 7

Water € 3 | Soft drinks € 4 | Caffee € 2,50

Cover charge € 5

Allergen legend

1 Gluten	6 Soy	11 Sesame	Please inform our staff in advance of any allergies or intolerances. Thank you.
2 Crustaceansi	7 Lactose	12 Sulphur dioxide	
3 Eggs	8 Nuts	13 Lupins	
4 Fish	9 Celery	14 Mollusks	
5 Peanuts	10 Mustard	✓ Vegetarian dish	

* Fresh products are blast-chilled at -20°C for at least 24 hours, as required by law.