



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

Da Porticcioli Restaurant & Gin, la cucina
contemporanea incontra la mixology in un
percorso pensato per sorprendere.
Il mare è protagonista, con pesce selezio-
nato proposto crudo e cotto, affiancato da
alcune proposte di carne e da piatti della
tradizione locale rivisitati.

Ogni portata nasce da uno studio attento
di tecniche, consistenze e contrasti.
L'obiettivo è valorizzare l'ingrediente e rac-
contarlo in una forma nuova, rispettando-
ne la purezza e amplificandone i profumi.

A rendere unica l'esperienza è l'abbiname-
nto con il gin: oltre 100 etichette accompa-
gnano le portate con pairing studiati per
richiamarne le stesse note aromatiche,
creando un dialogo sensoriale che esalta i
sapori in un equilibrio sorprendente.

Enjoy the pairing.



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

MENÙ

CRUDI DI MARE			
Plateau Royal* Mix di crudité: crostacei, molluschi e tartare — <i>Minimo per due persone (2, 4, 14)</i>	€ 80 p.p.	Il Branzino Tartare* Branzino al naturale con fantasia dello chef (4)	€ 18
L'Ostrica* Ostrica Gillardeau (14)	€ 7 cad.	Il Tonno Tartare* Tonno al naturale con fantasia dello chef (4)	€ 18
Il Gambero* Gambero rosso (2)	€ 7 cad.	Il Salmone Tartare* Salmone al naturale con fantasia dello chef (4)	€ 18
Lo Scampo* Scampo (2)	€ 6 cad.	La Trilogy Tartare* Branzino, Tonno e Salmone (4)	€ 22

ANTIPASTI			
Il Cannolo Salato Declinazione salata del cannolo: ricotta di pecora, tartare di gambero di Mazzara, emulsione di mandorla tostata e pesca in osmosi di bollicine Franciacorta (1, 2, 7, 8, 12)	€ 22	Il Gazpacho Andaluso Gazpacho, petali di trota salmonata laccata al Teriyaki, con cracker croccante ai semi d i lino e zucca (1, 4, 6)	€ 23
Il Velo di Polpo Polpo verace al vapore, nuvola di Lento Gin al ginepro selvatico, coulis di pomodoro confit, gocce di clorofilla di prezzemolo e riduzione di patate (12, 14)	€ 24	La Battuta Piemontese Battuta di Fassona Piemontese 2.0 — il passato è nel futuro (3, 4, 10, 12)	€ 18
		L'Uovo Perfetto 68° Cuore cremoso di fave e menta fresca, scaglie di pecorino di grotta e sfoglie croccanti di sedano rapa (3, 7, 9) 	€ 24

PRIMI			
I Gnocchetti Gnocchetti di barbabietola in emulsione di cagliata ligure, carpaccio di tonno marinato agli agrumi e gelato al basilico (1, 4, 7)	€ 22	Il Risotto Riso Carnaroli mantecato al branzino d'amo, pomodoro confit all'aneto e mayo di paprika dolce (3, 4, 7)	€ 22
La Fregola Fregola sarda tostata in emulsione di ortaggi croccanti, salicornia e zeste di limone primofiore di Sorrento e profumo di Lento Gin (1, 12)	€ 22	Le Linguine Linguine aglio, olio e peperoncino con vongole e bottarga (1, 4, 14)	€ 26
		I Casoncelli della tradizione Casoncelli bresciani ripieni di carne, grana e amaretto saltati con burro e salvia (1, 7)	€ 22

SECONDI			
Il Cuore di Manzo Cuore di filetto di manzo frollato, vellutata di pastinaca arrostita e nuvola soffice alla rucola e limone primofiore (7)	€ 28	Il Branzino Filetto di branzino di lenza scottato, taccole croccanti e guazzetto limpido alle vongole veraci profumato all'arancia (4, 14)	€ 24
La Spatola Millefoglie di pesce spatola Mediterraneo, fondente di Provolone del Monaco DOP e l'estrazione liquida di scarola ripassata (4, 7)	€ 20	Il Fritto Porticcioli Frittura con verdure di stagione, branzino, calamari, gamberi e spada (1, 2, 4, 14)	€ 26
		Lo Spiedo Bresciano Coppa, lonza e pancetta alla salvia, cotte lentamente allo spiedo su griglia. Servito con polenta e patate sabbiate (1, 7)	€ 25

DOLCI			
L'Osmosi di Frutta Frutti di stagione in osmosi di vaniglia e lime soffice allo yogurt greco e crumble ai cereali antichi (1, 7)	€ 10	Le Crespelle Sottili crespelle laccate al caramello d'agrumi, fragole in infusione e perla di gelato alla crema artigianale (1, 3, 7)	€ 10
L'Ecrin di Cioccolato Scrigno di cioccolato fondente 70%, mousse vellutata al Dulce de leche, cristalli di cioccolato e pop corn caramellato ai frutti rossi (6, 7)	€ 10	Il Tiramisù Il nostro Tiramisù all'italiana (1, 3, 7)	€ 8
		Il Cannolo Siciliano Cannolo alla ricotta, gocce di cioccolato e scorzetta di arancia (1, 7, 8)	€ 8

Acqua € 3 | Bibite € 4 | Caffè € 2,50

Coperto € 5

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

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 *Brescia* Restaurant & Gin

At Porticcioli Restaurant & Gin, contemporary cuisine meets mixology in a dining experience designed to surprise. The sea takes center stage, with carefully selected fish served both raw and cooked, alongside a selection of meat dishes and reinterpreted classics from the local tradition.

Each course is the result of careful study of techniques, textures, and contrasts. The goal is to enhance the ingredient and tell its story in a new way, respecting its purity while amplifying its aromas.

What makes the experience truly unique is the gin pairing: over 100 labels accompany the dishes with thoughtfully crafted pairings that echo the same aromatic notes, creating a sensory dialogue that enhances flavors in a remarkable balance.

Enjoy the pairing.



porticcioli.com

MENU

RAW SEAFOOD

Plateau Royal* Raw seafood mix: crustaceans, mollusks and tartare — <i>minimum for two people (2, 4, 14)</i>	€ 80 p.p.	Il Branzino Tartare* Natural sea bass with the chef's creative selection (4)	€ 18
L'Ostrica* Gillardeau oysters (14)	€ 7 each	Il Tonno Tartare* Natural tuna with the chef's selection (4)	€ 18
Il Gambero* Red prawn (2)	€ 7 each	Il Salmone Tartare* Natural salmon with the chef's selection (4)	€ 18
Lo Scampo* Langoustine (2)	€ 6 each	La Trilogy Tartare* Sea bass, Tuna and Salmon (4)	€ 22

STARTERS

Il Cannolo Salato Savoury cannolo creel-caught prawn tartare, toasted almond emulsion and peach infused with Franciacorta bubbles (1, 2, 7, 8, 12)	€ 22	Il Gazpacho Andaluso Andalusian gazpacho with teriyaki-glazed salmon trout petals, served with a crisp flax and pumpkin seed cracker (1, 4, 6)	€ 23
Il Velo di Polpo Steamed octopus veils, a wild-juniper Lento Gin foam, confit tomato coulis, parsley chlorophyll drops and a potato reduction (12, 14)	€ 24	La Battuta Piemontese Piedmontese Fassona beef tartare 2.0 — where heritage meets the future (3, 4, 10, 12)	€ 18
		L'Uovo Perfetto 68° A creamy fava bean and fresh mint centre, shavings of cave-aged Pecorino and crisp celeriac shards (3, 7, 9) ♡	€ 24

FIRST COUSRES

I Gnocchetti Beetroot gnocchetti in a Ligurian curd emulsion, citrus-marinated tuna carpaccio and basil gelato (1, 4, 7)	€ 22	Il Risotto Carnaroli risotto, finished with line-caught sea bass, dill-scented confit tomato and sweet paprika mayonnaise (3, 4, 7)	€ 22
La Fregola Toasted Sardinian fregola in a crunchy vegetable emulsion, samphire, Sorrento "Primofiore" lemon zest and a hint of Lento Gin (1, 12)	€ 22	Le Linguine Linguine aglio, olio e peperoncino with clams and bottarga (1, 4, 14)	€ 26
		I Casoncelli della tradizione Brescian casoncelli with meat, Grana cheese, amaretti, sautéed in butter, sage (1, 7)	€ 22

MAIN COURSES

Il Cuore di Manzo Dry-aged beef fillet heart, roasted parsnip velouté and a light rocket-and-Primofiore lemon foam (7)	€ 28	Il Branzino Seared line-caught sea bass fillet, crisp mangetout and a clear clam broth, orange-scented (4, 14)	€ 24
La Spatola Mediterranean scabbardfish mille-feuille, Provolone del Monaco PDO fondant and a clear extraction of sautéed escarole (4, 7)	€ 20	Il Fritto Porticcioli Mixed fried: sea bass, squid, prawns and swordfish with seasonal vegetables (1, 2, 4, 14)	€ 26
		Lo Spiedo Bresciano Slow-roasted coppa, pork loin and pancetta with sage, cooked on a rotisserie. Served with polenta and crispy potatoes (1, 7)	€ 25

DESSERTS

L'Osmosi di Frutta Seasonal fruit infused with vanilla and lime, a light Greek yoghurt mousse and an ancient-grain crumble (1, 7)	€ 10	Le Crespelle Thin crespelle glazed with a citrus caramel, infused strawberries and a pearl of artisan custard gelato (1, 3, 7)	€ 10
L'Ecrin di Cioccolato 70% dark chocolate écriin, silky dulce de leche mousse, chocolate shards and red-berry caramelised popcorn (6, 7)	€ 10	Il Tiramisù Our classic Italian tiramisù (1, 3, 7)	€ 8
		Il Cannolo Siciliano Ricotta-filled cannolo with chocolate chips and orange zest (1, 7, 8)	€ 8

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

Cover charge € 4

Allergen legend

1 Gluten	6 Soy	11 Sesame	Please inform our staff in advance of any allergies or intolerances. Thank you.
2 Crustaceans	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.