

*Portofino*  
HOTEL · BAR · RESTAURANT

**Antipasti freddi**

## kalte Vorspeisen

<b>Bruschetta mista</b> geröstete Brote mit Tomaten und Gemüse	5,90 €
<b>Insalata Caprese</b> Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum	8,30 €
<b>Antipasto misto all'Italiana</b> gegrilltes Gemüse und italienische Salami	12,90 €
<b>Prosciutto e mozzarella</b> Parmaschinken mit Mozzarella	11,90 €
<b>Carpaccio Classico</b> hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan	11,00 €
<b>Carpaccio Tartufato</b> hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und einer Vinaigrette aus Sommertrüffeln	13,90 €
<b>Vitello tonnato alla Piemontese</b> gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	11,00 €

## **Antipasti caldi** warme Vorspeisen

<b>Funghi Plereutos alla griglia</b> Austernpilze gegrillt	9,50 €
<b>Funghi Plereutos al Gorgonzola</b> Austernpilze mit Gorgonzolasauce	11,50 €
<b>Tortino di patate con salmone fumé</b> Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und einem Salat-Bouquet mit einer Vinaigrette aus Dill, Honig und Senf	7,90 €
<b>Tortino di patate con prosciutto Parma</b> Reibekuchen mit geschnippeltem Parmaschinken und einem Salat-Bouquet mit einer Kräuter-Schmand-Sauce	8,90 €

## Dal Giardino aus dem Garten

**Insalatina di campo mista** 4,90 €  
gemischter Salat

**Insalatina di pomodoro con Pecorino Romano** 6,90 €  
Tomatensalat mit Schafskäse Romano

**Rucola con parmigiano** 7,90 €  
Rucola-Salat mit Parmesankäse

**Mista grande con pollo** 10,90 €  
großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen

**Mista grande con pesce misto** 12,50 €  
großer gemischter Salat mit verschiedenem Fisch und einer Salsa Aioli

**Bouquet con gamberoni grigliati** 12,90 €  
Salat-Bouquet mit gegrillten Garnelen und einer süß-sauren Asia-Sauce mit Chilli

### Salat-Dressing

Vollenden Sie unsere Salate mit einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl:

- Dressing aus Rotweinessig und Olivenöl, mit feinen Kräutern abgeschmeckt
- fein abgestimmtes Senf-Dressing mit wertvollem Pflanzenöl und erlesenen Kräutern abgerundet

**Zuppe**  
Suppen

<b>Minestrone dell'ortolano</b> Gemüsesuppe	5,50 €
<b>Zuppa del pomodoro</b> Tomatensuppe	4,90 €
<b>Zuppa di pesce alla Ligure</b> Fischsuppe - dazu reichen wir geröstetes Knoblauchbrot	9,90 €

**Paste**

## Nudeln

<b>Penne all'arrabbiata</b> Maccaroni mit Zwiebeln in scharfer Tomatensauce	9,50 €
<b>Spaghetti ai funghi</b> Spaghetti mit Austernpilzen in Knoblauch-Öl-Sauce	10,90 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan	10,50 €
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten in Knoblauch-Öl-Sauce	11,00 €
<b>Tagliolini al pesto di rucola con parmigiano</b> schmale Bandnudeln mit einem Pesto aus Rucola und Parmesan	10,50 €
<b>Tagliolini MDB</b> schmale Bandnudeln mit Garnelen, Butter und einem Hauch von Trüffeln	14,50 €
<b>Pappardelle al ragú bianco genovese</b> breite Bandnudeln mit Hähnchenbrust-Ragout in einem Pesto aus Basilikum und Pinienkernen	11,50 €
<b>Tortellini Portofino</b> Tortellini mit Kochschinken, Erbsen und Basilikum in Sahnesauce	11,50 €
<b>Tortellini ai quattro formaggi</b> Tortellini in Vier-Käse-Sauce	10,50 €

**Paste**  
Nudeln

<b>Ravioli con ricotta e spinaci</b> Teigtaschennudeln mit Ricottakäse und Spinat gefüllt, serviert in einer Tomatensauce mit einem Tropfen Sahne	11,90 €
<b>Lasagna classica</b> italienischer Nudelaufbau	10,50 €
<b>Penne vegetariana</b> vegetarischer Nudelaufbau mit Gemüse	10,00 €
<b>Lasagna con salmone e spinaci</b> Nudelaufbau mit Lachs und Spinat	11,00 €
<b>Penne al filetto</b> Penne mit Rinderfiletstückchen & Champignons in Tomatencremesauce	11,50 €
<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Gnocchi mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum	11,50 €
<b>Pappardelle con salmone</b> Pappardelle mit Lachs in Cremesauce	11,00 €

**Pesce**

## Fisch

<b>Gamberoni alla griglia</b> gegrillte Garnelen mit Spaghetti in Knoblauch-Öl-Sauce und gemischtem Salat	19,90 €
<b>Gamberoni dello Chef</b> Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in Cremesauce	21,50 €
<b>Trancio di salmone Norvegese</b> Steak vom norwegischen Lachs in Prosecco-Sauce, verfeinert mit Schnittlauch und rosa Pfeffer	21,90 €
<b>Sogliola alla griglia</b> Seezunge gegrillt	21,00 €
<b>Sogliola alla mugnaia</b> Seezunge in Zitronen-Buttersauce	22,90 €
<b>Branzino alla griglia</b> Wolfsbarsch gegrillt	21,90 €
<b>Branzino al cartoccio</b> Wolfsbarsch mit Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln, Champignons und Tomatenwürfeln, zubereitet in Alufolie	23,90 €
<b>Calamari grigliati con rucola</b> gegrillter Tintenfisch mit Rucola, Knoblauch und Rosmarin-Kartoffeln	16,50 €
<b>La composizione di pesce</b> Komposition verschiedener Fischarten, serviert mit geschmolzener Kräuterbutter	24,90 €

Zu jedem Fischgericht servieren wir mediterranes Gemüse und wahlweise Rosmarin-Kartoffeln oder Kartoffelgratin



## Maiale

### Fleisch vom Schwein

Filetto all'armagnac Schweinefilet zubereitet mit Armagnac-Sauce	18,50 €
Filetto ai funghi Schweinefilet in Champignoncremesauce	18,50 €

Zu jedem Fleischgericht servieren wir mediterranes Gemüse und wahlweise Rosmarin-Kartoffeln oder Kartoffelgratin

**Manzo**

## Fleisch vom Rind

<b>Filetto alla griglia con burro „Café de Paris“</b> gegrilltes Rinderfilet mit Butter „Café de Paris“	21,90 €
<b>Filetto ai funghi con cipolle</b> gegrilltes Rinderfilet mit Champignons und Zwiebeln	22,90 €
<b>Filetto mare e monti</b> Rinderfilet mit Garnelen und Pilzen	24,90 €
<b>Filetto ai due pepe</b> Rinderfilet in einer Sauce aus rosa und grünem Pfeffer	22,90 €
<b>Tagliata del Tigullio su rucola</b> Entrecôte (Zwischenrippenstück vom Rind) gebraten und in Scheiben geschnitten auf Rucola, mit Parmesan und Balsamicocreme Beilagen: Bratkartoffeln nach italienischer Art mit Zwiebeln	19,90 €

Zu jedem Fleischgericht servieren wir mediterranes Gemüse und wahlweise Rosmarin-Kartoffeln oder Kartoffelgratin (außer zum Entrecôte)

**Vitello**

## Fleisch vom Kalb

**Scaloppina alla Valdostana**

Kalbsschnitzel mit Bresaola und geschmolzenem Fontina-Käse

18,50 €

**Saltimbocca alla Romana**

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

19,50 €

**Agnello**

## Fleisch vom Lamm

**Filetto d'agnello alla griglia**

Lammfilet gegrillt mit Rosmarin und Knoblauch

19,50 €

**Pollo**

## Fleisch vom Geflügel

**Pollo alla Ligure**

Hähnchenbrustfilet mit Paprika &amp; Champignons in einer Basilikumcremesauce

16,90 €

**Pizze**

## Pizza

<b>Pizza Romana</b> Schinken und frische Champignons	8,20 €
<b>Pizza mista</b> Schinken, Salami <sup>1) 3)</sup> , frische Champignons und Thunfisch	8,70 €
<b>Pizza Napoli</b> Sardellen, Thunfisch, Zwiebeln und Salami <sup>1) 3)</sup>	8,70 €
<b>Pizza Portofino</b> frische Tomaten, Mozzarella, drei Gambas und Basilikum	14,00 €
<b>Pizza quattro stagioni</b> mit Schinken, Paprika, frischen Champignons und Artischocken	8,70 €
<b>Pizza frutti di mare</b> Muscheln, Calamari und Shrimps	9,30 €
<b>Pizza Vegetaria</b> Broccoli, Spinat, Artischocken, Zwiebeln und frische Paprika	9,30 €

**Pizze**

## Pizza

<b>Pizza Inferno</b> Paprika, Oliven <sup>2)</sup> , Zwiebeln und Peperoni, extra scharf	8,70 €
<b>Pizza Exclusiva</b> mit Lachs und Shrimps	10,50 €
<b>Pizza Hawaii</b> mit Schinken und Ananas	8,20 €
<b>Pizza quattro formaggi</b> mit diversen Käsesorten	8,90 €
<b>Pizza Autunno</b> mit Austernpilzen, frischen Champignons und Knoblauch	9,90 €
<b>Pizza Italia</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und frischem Basilikum	8,90 €
<b>Pizza Parma</b> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	10,50 €

Jede Pizza mit Tomaten und Käse. Normale Pizza: 26 cm Ø. Auf Wunsch kleine Pizza: 24 cm Ø - 1,20 € unter dem Listenpreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus Kostengründen keine Pizza teilen.

## Dessert

<b>Affogato</b> Vanilleeis, Espresso & Eierlikör und Sahne	4,90 €
<b>Coppa di gelato misto</b> gemischtes Eis mit Sahne und gerösteten Mandelblättchen	4,90 €
<b>Coppa Danese</b> Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	5,90 €
<b>Tartufo classico</b> italienische Eisspezialität	6,50 €
<b>Tiramisù della casa</b> italienisches Dessert mit Vanilleeis und Fruchtsauce	6,90 €
<b>Crème brûlée</b> mit Himbeer-Sorbet und Amarenakirschen	7,90 €
<b>Composizione mista</b> Dessert-Komposition	9,50 €

## Aperitivi

<b>Prosecco</b> 0,1 l	4,30 €
<b>Kir Royal</b> 0,1 l	4,90 €
<b>Cinzano</b> (bianco – rosso – secco) 5 cl	2,80 €
<b>Sherry</b> (creme – medium – secco) 5 cl	2,90 €
<b>Campari Pur</b> <sup>1)</sup> 4 cl	3,50 €
<b>Campari</b> <sup>1)</sup> mit Orangensaft 0,2 l	4,60 €
<b>Campari</b> <sup>1)</sup> Soda 0,2 l	4,60 €
<b>Crodino</b> <sup>1)</sup> (alkoholfrei) 0,1 l	2,80 €

## Heiße Getränke

<b>Espresso</b>	2,00 €
<b>Cappuccino</b> mit Milch oder Sahne	2,50 €
<b>Latte macchiato</b>	2,70 €
<b>Kaffee</b>	1,80 €
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	2,20 €

## Biere vom Fass

**König Pilsener**

0,3 l

2,50 €

0,4 l

3,20 €

**König Pilsener Alster**

0,3 l

2,50 €

0,4 l

3,20 €

**Köstritzer**

Schwarzbier

0,3 l

2,50 €

## Flaschenbiere

**König Pilsener**

alkoholfreies Bier

0,33 l

2,50 €

**Bitburger Radler**

alkoholfrei

0,33 l

2,50 €

**Benediktiner**

Weissbier, naturtrüb

0,5 l

3,90 €

**Benediktiner**

Weissbier, dunkel

0,5 l

3,90 €

**Benediktiner**

Weissbier, alkoholfrei

0,5 l

3,90 €

**Vitamalz**

0,33 l

2,50 €



## Erfrischungsgetränke

<b>CocaCola</b> <sup>1) 4)</sup> 0,2 l-Flasche	2,20 €
<b>Fanta Orange</b> <sup>1) 3)</sup> 0,2 l-Flasche	2,20 €
<b>Sprite</b> 0,2 l-Flasche	2,20 €
<b>Cola light</b> <sup>1) 4) 5) 6) 7)</sup> 0,2 l-Flasche	2,20 €
<b>San Pellegrino</b> ital. Mineralwasser 0,25 l	2,00 €
0,75 l	5,00 €
<b>San Pellegrino Acqua panna</b> stilles, natürliches Mineralwasser 0,75 l	5,00 €
<b>Gerolsteiner</b> Mineralwasser naturell 0,25 l	1,90 €
medium 0,25 l	1,90 €
medium 0,75 l	4,90 €

## Erfrischungsgetränke

<b>Orangensaft</b> 0,2 l	2,00 €
<b>Apfelsaft</b> 0,2 l	2,00 €
<b>Apfelschorle</b> 0,4 l	3,40 €
<b>Traubensaft</b> 0,2 l	2,00 €
<b>Pfirsichsaft</b> 0,2 l	2,00 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>8)</sup> 0,2 l	2,00 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>1)</sup> 0,2 l	2,00 €
<b>Tonic Water</b> <sup>8)</sup> 0,2 l	2,00 €

**Spirituosen**

Amaretto 0,2cl	2,50 €
Amaro del capo 0,2cl	2,50 €
Averna 0,2cl	2,50 €
Fernet Branca 0,2cl	2,50 €
Fernet Menta 0,2cl	2,50 €
Grappa 0,2cl	2,50 €
Jubiläums-Aquavit 0,2cl	2,50 €
Limoncello 0,2cl	2,50 €
Ramazotti 0,2cl	2,50 €
Sambuca 0,2cl	2,50 €
Vecchia Romagna 0,2cl	3,00 €
Wodka 0,2cl	3,00 €

**Offene Weine**

Glas oder Karaffe

<b>Rosé, trocken</b>	
0,2l	3,50 €
0,5l	8,60 €
<b>Hausmarke weiß, trocken</b>	
0,2l	3,50 €
0,5l	8,60 €
<b>Hausmarke rot, trocken</b>	
0,2l	3,50 €
0,5l	8,60 €

**Flaschenweine**

Unsere Flaschenweine und weitere offene Weine befinden sich auf der gesonderten Weinkarte.

Prosecco und Champagner auf Anfrage

Die zugelassenen, kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind wie folgt kenntlich gemacht:

- 1) mit Farbstoff
- 2) geschwärzt
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) coffeinhaltig
- 5) mit Süßungsmittel Acesulfam-K
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam,  
enthält eine Phenylalaninquelle
- 7) mit Süßungsmittel Natrium-Cyclamat
- 8) chininhaltig