

Inverno in Portofino



Insalata d' Inverno

Rucola-Salat mit rotem Apfel, Baumnüssen, Weintrauben, roten Zwiebeln und Balsamico
21.-

Tagliatelle di Farro con Pesto di Cime di Rapa, Pomodoro Secco e Tarallo Pugliese

Dinkeltagliatelle mit Stengelkohl-Pesto, Sonnengetrockneten Tomaten und Apulischen Taralli
36.-

Ossobuco di Vitello alla Milanese con Gremolata

Ossobuco vom Kalb mit Gremolata und Safranrisotto
56.-

Buon Appetito

Antipasti Portofino



Insalata Portofino

Grüner Salat mit Zucchetti, Karotten, Tomaten und Pinienkerne
12.-

Trevisano alla griglia

Roter Chicorée grilliert mit Pinienkernen und Balsamico
17.-

Purea di Ceci con Burrata e Prosciutto Crudo

Kichererbsenpüree mit Burrata und Rohschinken
19.-/28.-

Bruschetta Classica

Frisch geröstetes Parisette mit Tomaten und Basilikum
15.-

Supermisto all' Italiana (2 Personen)

Kichererbsenpüree, Burrata, Rohschinken, Caciocavallo, Blu di Bufala und Parmesan
52.-

Supermisto Classico (2 Personen)

Handgeschnittenes Rindstatar mit Olivenöl, gerösteten Mandeln, Zitrone und Petersilie
Handgeschnittenes Bisontatar mit Zitronen-Olivenöl und mildem Trüffel
Handgeschnittenes Kalbstatar mit Olivenöl, Pistazien, Zitronenzesten und Wachtelei
68.-

Buon Appetito

Pasta Fresca



Linguine dello Chef

Linguine mit Rahm, Vodka, Tomaten und Basilikum

29.-

Tagliatelle con Strisce di Manzo

Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Tomate, Rucola, Peperoncino

35.-

Penne All'Arrabbiata

Penne an Tomatensauce mit Peperoncino und Petersilie

26.-

Risotto allo Zafferano con Burrata, Guanciale e Granella di Pistacchio

Safranrisotto mit Burrata, Guanciale und gehackten Pistazien

36.-

Ravioli alle Pere e Gorgonzola con Noci, Burro e Peperoncino

Caramelizzato

Ravioli mit Birne, Gorgonzola, Baumnüssen, Butter und karamellisierten Peperoncino

37.-

Buon Appetito

Secondi Piatti



Tagliata del Capo

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Pistazien-Kräuter Kruste und Gemüse
53.-

Bisonte 200g

Bisonentrecôte mit Gemüse
65.-

Fegato alla Veneziana

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei und Butter
47.-

Scaloppine Tartufate

Kalbsschnitzel mit Trüffel
66.-

Branzino Portofino

Wolfsbarschfilet nach Ligurischer Art mit Oliven, Tomaten, Oregano und Pinienkernen
45.-

Cernia Mediterranea alla Provenzale

Zackenbarsch "Provençale"
56.-

Beilagen: Risotto, Rosmarinkartoffeln, Hausgemachte Pasta, Polenta, Gemüse

Buon Appetito