

Primavera in Portofino



Insalata di Asparagi

Knackiger Salat mit Spargel, Avocado, Kürbiskernen, Büffelmozzarella und italienischem Dressing
21.-

Trofie Fresche con Pesto di Pistacchio e Gamberi di Patagonia

Frische Trofie mit Pistazienpesto und patagonischen Garnelen
36.-

Scaloppine di Primavera

Kalbsschnitzel mit Blutorange, Honig, Balsamico und Rosmarin
47.-

Buon Appetito

Antipasti Portofino



Insalata Portofino

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

Insalata di Finocchi e Arance

Fenchelsalat mit Orange, Granatapfel und Pinienkernen
17.-

Caprese con Pomodori e Mozzarella di Bufala

Tomaten-Mozzarella Salat mit Oregano und Basilikum
19.-/28.-

Bruschetta Classica

Frisch geröstetes Parisette mit Tomaten und Basilikum
15.-

Supermisto all' Italiana (2 Personen)

Caprese, Rohschinken, Caciocavallo, Peperoncino und Parmesan
52.-

Supermisto Classico (2 Personen)

Handgeschnittenes Rindstatar mit Olivenöl, Tatarsauce und Peperoncino
Handgeschnittenes Bisonsstatar mit Zitronen-Öl und mildem Trüffel
Handgeschnittenes Kalbsstatar mit Olivenöl, Limettenzesten, Gin, Rosa Pfeffer und Rosmarin
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 al Cavolo Viola con Fonduta di Parmigiano e Nocciole Tostate

Rotkohlrisotto mit Parmesanfondue und gerösteten Haselnüssen

36.-

Ravioli alli Asparagi con Pomodorini Misti e Semi di Zucca Tostati

Spargelravioli mit gemischten Kirschtomaten und gerösteten Kürbiskernen

37.-

Buon Appetito

Secondi Piatti



Tagliata del Capo

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

Filetto di Bisonte 260g

Filet vom Bison mit schwarzer Knoblauchsauce, sautiertem Spargel und Lakritze
69.-

Fegato alla Veneziana

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei und Butter
47.-

Carée di Agnello con Parea di Fave

Lammrack mit Saubohnenpüree
49.-

Branzino Portofino

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

Sogliola alla Griglia

Grillierte Seezunge mit Gemüse
57.-

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

Buon Appetito