

Primavera in Portofino



Uovo in Cammicia su Fonduta di Parmigiano con Asparagi al Burro e Tartufo

Pochiertes Ei auf Parmesanfondue mit Spargel an Butter mit Trüffel
30.-/48.-

Risotto con Crema di Asparagi con Gamberi di Patagonia e Crumble di Taralli Speck e Provola

Spargelrisotto mit Garnelen und Speck-Provola Taralli
39.-

Costolette di Agnello con Patate

Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln
49.-

Buon Appetito

Antipasti Portofino



Piatto Aperitivo

Büffelmozzarella, Rohschinken, Parmesan, Pecorino und Büffelkäse
28.-

Insalata Portofino

Grüner Salat mit Zucchetti, Karotten, Tomaten und Pinienkernen
15.-

Insalata Primavera

Knackiger Salat mit gemischten Kirschtomaten, Spargelspitzen und Kürbiskernen an italienischem Hausdressing
23.-

Insalata di Finocchi e Arance

Fenchelsalat mit Orange, Granatapfel und Pinienkernen
19.-

Bruschetta Classica

Frisch geröstetes Parisette mit Tomaten und Basilikum
15.-/25.-

Bresaola

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola, Pinienkernen, Zitrone und Balsamico
33.-/46.-

Supermisto Classico (2 Personen)

Handgeschnittenes Rindstatar mit Olivenöl, Zitronenzeste, Pistazien und Wachtelei
Handgeschnittenes Bisontatar mit Zitronen-Olivenöl, Räuchersalz und mildem Trüffel
Handgeschnittenes Schwertfischtatar mit Rosa Pfeffer und Grapefruitzesten auf Knoblauchbrot mit gerösteten Mandeln
72.-

Buon Appetito

Pasta Fresca



Linguine dello Chef

Linguine mit Rahm, Vodka, Tomaten und Basilikum

29.-

Tagliatelle con Strisce di Manzo

Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Zwiebeln, Rucola und Peperoncino

36.-

Ravioli ripieni di Ricotta e Aglio Orsino con Salsa Besciamella e Noci

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Bärlauch an leichter Béchamelsauce mit Walnüssen

37.-

Tagliatelle di Farro con Pomodorini Misti, Pesce Spada e Crema di Melanzane

Dinkeltagliatelle mit gemischten Kirschtomaten und Schwertfisch an Auberginencreme

39.-

Penne All'Arrabbiata

Penne an Tomatensauce mit Peperoncino und Petersilie

28.-

Tagliolini alle Vongole

Tagliolini mit Venusmuscheln

38.-

Buon Appetito

Secondi Piatti



Tagliata del Capo (200g)

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

Bisonte (200g)

Aufgeschnittenes Bisonentrecôte mit Gemüse
69.-

Fegato alla Veneziana

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei und Butter
49.-

Branzino Portofino

Wolfsbarschfilet nach Ligurischer Art mit Oliven, Tomaten, Oregano und Pinienkernen
47.-

Filetto di Pesce Spada al Messinese

Filet vom Schwertfisch mit Mandelkruste, Kirschtomaten, Kapern, Oliven und roten Zwiebeln
49.-

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

Buon Appetito

Deklaration



Fleischherkunft:

Pouletfleisch – Schweiz (CH)
Rindfleisch – Irland (EI)
Schweinefleisch – Schweiz (CH)
Kalbsfleisch – Schweiz (CH)
Bisonfleisch – Kanada (CA)
Lammfleisch – Neuseeland (NZL)

Fisch- und Meeresfrüchteherkunft:

Wolfsbarsch – Italien (IT)
Schwertfisch – Sri Lanka (LKA)
Bernsteinmakrele – Japan (JPN)
Venusmuscheln – Italien (IT)
Miesmuscheln – Italien (IT)
Garnelen – Argentinien (ARG)

Brot:

Macchi, Luzern

Allergene:

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.