

Antipasti

Vorspeisen - Appetizers - Hors d'œuvre

- Antipasto "Il Portico"** salumi assortiti, sottaceti, caprino marinato **€ 13.00**
Gemischter Vorspeise vom Haus 
Mixed Hors d'ouvres
Assiette de charcuterie
- Tartare di Fassona piemontese al tartufo nero estivo** **€ 16.00**
Rindstartare aus Piedmont mit Trüffeln 
Beef tartare from Piedmont with truffles
Boeuf tartare piémont avec truffe
- Tartare di pesce spada, pere William e pistacchi al balsamico e menta*** **€ 15.50**
Tartare von Schwerefisch mit Birnen, Pistazien und Balsamessig und Pfefferminz 
Tartare of swordfish with pear, pistachios and balsamic vinegar and mint
Tartare de espadon avec poire, pistaches et vinaigre balsamique et menthe
- Cestino di parmigiano con gamberi, avocado e ribes*** **€ 15.00**
Parmesankörbch mit Garnelen, Avocado und Johannisbeeren 
Parmesan nest with prawns, avocado and currants
Nid de parmesan avec Ecrevisses, avocado et groseilles
- Insalata di seppie, bottarga e melone** **€ 14.00**
Tintenfische, Bottarga und Melone Salat 
Cuttlefish, bottarga and melon salad
Salade avec seiches, bottarga et melon
- Asparagi, scaglie di grana e petto d'oca affumicato** **€ 14.00**
Spargel mit Parmesan Käse und geräucherte Gänsebrust 
Asparagus with Parmesan cheese and smoked goose breast
Asperges, Parmesan et poitribne d'oie fumée
- Insalatina di carciofi, pecorino e pomodorini Confit** **€ 12.00**
Salat mit Artischocken, Pecorino Käse und Tomaten Confit 
Salad of artichokes, pecorino cheese and tomatoes Confit
Salade avec artichauts, pecorino et tomates Confit

* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 852/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être gelés

Primi

Erste Gerichte - First courses - Premiers cours

Tagliolini agli scampi*

Kleine Bandnudeln mit Scampi
Thin noodle with scampi
Tagliolinis avec langoustines

€ 17.00



Spaghetti allo scoglio *

Spaghetti mit Meeresfrüchte
Spaghetti with seafood
Spaghettis avec fruits de mer

€ 15.00



Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams
Spaghettis avec palourdes

€ 14.00



Ravioli di bufala e olive taggiasche con ciliegini Confit*

Bufala Käse & Oliven - Ravioli mit Tomaten Confit
Bufala & olive ravioli with tomatoes Confit
Ravioli de bufala & olive avec tomates Confit

€ 14.00



Risotto al taleggio, funghi porcini e zafferano

Risotto mit Käse, Steinpilzen und Safran
Risotto with cheese, wild mushrooms and saffron
Risotto aux fromage, champignons porcini et safran

€ 14.00



Tagliolini ai funghi porcini *

Feine Bandnudeln mit Steinpilzen
Thin noodle with wild mushrooms
Tagliolinis avec cèpes

€ 14.00



* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 853/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être été gelés

Ravioli di spinaci e ortiche al burro e salvia*

Spinat und Brennessel Ravioli mit Butter und Salbei

Spinach and nettle ravioli with butter and sage

Ravioli avec epinards et ortie au beurre et sauge

€ 13.00



Penne all'amatriciana

Makkaroni nach Amatriciana Art (Tomatensauce, Bauchspeck, Pfeffer und Pecorino Käse)

Pasta quills amatriciana (tomato sauce, bacon, pepper, and Pecorino cheese)

Pâtes courtes à l'amatriciana (tomates, poivre, lard et fromage au brebis)

€ 10.00



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti nach carbonara Art

Spaghetti carbonara

Spaghettis à la carbonara

€ 10.00



Lasagne all'emiliana**

€ 10.00



Penne all'arrabbiata

Makkaroni mit Scharfer Tomatensauce

Pasta quills with spicy tomato sauce

Pâtes courtes avec piment et sauce au tomates

€ 9.50



Zuppa di verdure Gemüsesuppe-Vegetable soup-Potage aux légumes

€ 7.50



* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 853/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être gelés

Secondi di carne

Fleisch - Second courses of meat - Principaux cours de viande

Filetto di manzo alla Woronoff

Rinderfilet mit Senf Sauce
Fillet of beef with moustard sauce
Filet de bœuf avec sauce au moutarde

€ 22.00



Filetto di manzo al pepe verde

Rinderfilet mit grünem Pfeffer
Fillet of beef with green pepper
Filet de bœuf avec poivre vert

€ 22.00



Filetto di manzo alla griglia

Gegrilltes Rinderfilet
Grilled fillet of beef
Filet de bœuf sur le grillé

€ 21.00

Tagliata d'agnello Gourmet (con verdure grigliate)

Lammfleischstreifen mit Gemüse vom Grill
Sliced lamb with grilled vegetables
Couper de agneau avec légume sur la plaque

€ 22.00

Medaglioni di maiale alla crema tartufata

Schweinemedallions mit Trüffelcreme
Pork medallions with truffle cream
Cochon de lait avec crème au truffe

€ 18.00



Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 853/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être été gelés

Scaloppine di vitello ai funghi porcini

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen
Escalope of veal with wild mushrooms
Escalope de veau avec champignons

€ 17.00



Paillard di vitello alla piastra

Kalbsschnitzel vom Grill
Grilled veal paillard
Paillard de veau grillé

€ 15.00

Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 852/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être été geleés

Secondi di pesce

Fischgerichte - Second courses of fish - Principaux cours de poissons

Fritto misto *

Gemischte Fischfritüre von See und Meeresfische
Mixed fried with sea and lake fish
Friture de poissons assortis

€ 22.00



Filetto di persico spigola in crosta di patate e zucchine*

Fischfilet in Kartoffeln und Zucchini kruste
Filet of fish in a potato and courgettes crust
Filet de poisson en croûte de pommes de terre et courgettes

€ 21.00



Code di gambero all'arancia e pistacchio*

Garnelenschwänze mit Orange und Pistazien
Prawn tails with orange and pistachios
Queues d'écrevisses avec orange et pistaches

€ 20.00



Trancio di baccalà al cartoccio*

Kabeljau in Folie gebacken
Slice of cod baked in foil
Tranche de morue en papillote

€ 19.00



Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 853/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être congelés

Formaggi - Käse - Cheese

Selezione di Formaggi locali

Auswahl von lokalen Käsen
Selection of local cheeses

€ 10.00



Insalate - Salat - Salad

Insalata verde - Grüner Salat - green salad

€ 4.00

Insalata mista/pomodori/ pomodori e cipolle

Gemischter/Tomaten/Tomaten und Zwiebeln Salat
Mixed/tomatoes/ tomatoes & onions salad

€ 5.00

Verdure - Gemüse - Vegetables

Verdure di stagione cotte al vapore o al burro

Gedunstete oder sautierten mit Butter Gemüse der Saison
Seasonal steamed or sauteed with butter vegetables

€ 7.00



Patate fritte / Pommes frites / French fries *

€ 5.50

Menù bimbi - Kinder menu - Children's menu

1 - Milanese + patate fritte *

Paniertes Schnitzel + Pommes frites
Breaded escalope + french fries

€ 11.00



2 - Pasta al pomodoro + patate fritte *

Nudeln mit Tomatensauce + Pommes frites
Pasta with tomato sauce + french fries

€ 9.50



* i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine * o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ** (rif. Reg. CE 852/04) - Die Produkte mit einem Stern markiert, könnten eingefroren gewesen sein - Products marked with an asterisk could have been frozen - Les produits marqués d'un astérisque peuvent être été gelés

Dessert

Tiramisù	€ 7.00
	
Panna cotta	€ 5.00
	
Crema caramel	€ 5.00
	
Meringata	€ 5.00
	
Tortino di cioccolato al cuore caldo	€ 6.00
	
Gelato misto	€ 5.00
	
Semifreddi (Tartufo nero, Cassata)	€ 5.00
	
Sorbetto al limone	€ 5.50
	
Frutta fresca di stagione	€ 5.00

Vini Rossi

Rotweine - Red wines - Vins rouges

Rosso della Casa, bicchiere (Glas)	€ 2.50
Rosso della Casa, sfuso ¼ litro	€ 4.00
Rosso della Casa, sfuso ½ litro	€ 6.50
Rosso della Casa, sfuso 1 litro	€ 13.00

Barbera d'Alba Superiore Demaria Bartolomeo, d.o.c. - 15,5°	Piemonte	€ 25.00
Barbera d'Asti Primevigne, d.o.c.g. - 14,5°	Piemonte	€ 22.00
Rosso del Monferrato (Pinot/Merlot) L'amo - Lagobava, d.o.c. - 14°	Piemonte	€ 26.00
Dolcetto d'Alba Cantine Rossotto, d.o.c. - 13°	Piemonte	€ 16.00
Nebbiolo d'Alba Demaria Bartolomeo, d.o.c. - 14,5°	Piemonte	€ 22.00

Bonarda dell'Oltrepò Pavese frizzante conti di Gambarana - 12°	Lombardia	€ 15.00
Valpollicella Classico le Caleselle, Santi d.o.c. - 12,5°	Veneto	€ 19.00
Rosso di Montepulciano Sabazio La Braccasca, d.o.c. - 13°	Toscana	€ 18.00
Santa Cristina Le Maestrelle Marchesi Antinori, d.o.c. - 13°	Toscana	€ 16.00
Morellino di Scansano Melini, d.o.c.g. - 13°	Toscana	€ 19.00
Primitivo del Salento Monaci, d.o.c. - 14°	Puglia	€ 18.00
Negroamaro del Salento - Castello dei Monaci, IGT - 13°	Puglia	€ 18.00
Nero d'Avola Campo Reale tenuta Rapitalà, d.o.c. - 13,5°	Sicilia	€ 17.00
Merlot del Lazio Fontana Candida Togale, IGT - 13,5°	Lazio	€ 16.00

Riserva

Barolo cantina Demaria Bartolomeo d.o.c.g. - 14,5°	Piemonte	€ 59.00
Barolo Prunotto d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 56.00
Gattinara Travaglini, d.o.c.g.cl. 75 - 13,5°	Piemonte	€ 32.00
Barbaresco Prunotto d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 39.00

Rosso di Montalcino - Pian delle Vigne Antinori, d.o.c. - 13,5°	Toscana	€ 29.00
Bolgheri Il Bruciato Tenuta Gualdoal Tasso, d.o.c. - 13°	Toscana	€ 33.00
Chianti Classico Peppoli, d.o.c.g. cl. 75 - 13°	Toscana	€ 28.00

Vini Bianchi



Weissweine - White wines - Vins blancs

Bianco della Casa, bicchiere (Glas)	€ 3.00
Bianco della Casa, sfuso ¼ litro	€ 5.00
Bianco della Casa, sfuso ½ litro	€ 7.50
Bianco della Casa, sfuso 1 litro	€ 14.00

Roero Arneis Demaria Bartolomeo, d.o.c.g. - 13°	Piemonte	€ 19.00
Roero Arneis Lagobava, d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 19.00
Gavi del comune di Gavi Tacchino, d.o.c.g. - 12,5°	Piemonte	€ 19.50
Erbaluce di Caluso d.o.c.g. Ferrando - 12°	Piemonte	€ 20.00
Chèrdi - Piemonte Sauvignon Orsi Roberto, d.o.c. - 13°	Piemonte	€ 21.00

Pinot Grigio Conti Formentini. IGT - 13°	Friuli	€ 20.00
Lugana d.o.c. Cà dei frati, - 13°	Lombardia	€ 22.00
Orvieto Classico - Marchesi Antinori, d.o.c. - 12°	Umbria	€ 14.00
Chardonnay del Salento Simera, IGT - 13°	Puglia	€ 17.00

Rosè Cipresseto - Santa Cristina - 11,5°	Toscana	€ 15.00
--	---------	---------

Vini spumanti



Prosecco d.o.c. Treviso Colli del Soligo, 11°	Veneto	€ 15.00
Moscato d'Asti d.o.c.g. "La Barivera" Arione - 5°	Piemonte	€ 17.00

Le Piccole



Rossi:

S. Cristina Marchesi Antinori, d.o.c. - cl. 37,5 - 12,5°	Toscana	€ 11.00
Chianti classico Peppoli, d.o.c.g. - cl. 37,5 - 13°	Toscana	€ 15.00
Il Bruciato di Bolgheri, d.o.c. - cl. 37,5 - 13°	Toscana	€ 21.00
Barbaresco d.o.c.g. - cl. 37,5 - 13,5°	Piemonte	€ 25.00
Barbera d'Alba E. Pertinace, d.o.c. - cl. 50 - 13,5°	Piemonte	€ 11.00
Dolcetto d'Alba E. Pertinace, d.o.c. - cl. 50 - 13,5°	Piemonte	€ 11.00
Gattinara Travaglini d.o.c.g. cl. 50- 13,5°	Piemonte	€ 19.00
Valpollicella le Caleselle, d.o.c. - cl. 37,5 - 12,5°	Veneto	€ 11.00
Primitivo del Salento Monaci, d.o.c. - 14°	Puglia	€ 11.50
Negroamaro del salento - Castello Monaci, IGT - 13°	Puglia	€ 11.50
Nebbiolo delle Langhe d.o.c. Pertinace - 13,5°	Piemonte	€ 13.00

Bianchi:

Roero Arneis Prunotto, d.o.c.g. cl. 37,5 - 13°	Piemonte	€ 11.50
Orvieto classico Antinori, d.o.c. - cl. 37,5 - 12°	Umbria	€ 11.00
Chardonnay delle Langhe - cl. 50 - 13°	Piemonte	€ 13.00

Rosè:

Cipressetto Santa Cristina cl. 37,5 - 11,5°	Toscana	€ 9.50
---	---------	--------

Bar

Caffè espresso		€ 1.50
Caffè corretto		€ 1.80
Caffè hag/orzo		€ 1.80
Cappuccino		€ 2.00
Tè/infusi		€ 2.00
Fanta, Cola, Sprite		€ 3.30
Succhi di frutta		€ 3.00
Tonica, Ice-tea, Lemonsoda		€ 2.80
Acqua minerale 75 cl.		€ 2.80
Acqua minerale 50 cl.		€ 2.00
Birra Moretti alla spina piccola		€ 3.00
Birra Moretti alla spina media		€ 4.50
Birra Heineken cl. 33		€ 4.00
Birra Moretti senza alcool cl. 33		€ 4.00
Birra Erdinger Weißbier cl. 50		€ 5.50
Amari		€ 4.50
Brandy/Whisky		€ 5.00
Grappa		€ 4.00
Flûte di Prosecco		€ 3.50
Limoncello		€ 3.50