Antipasti

Vorspeisen - Appetizers - Hors d'œuvre

Antipasto "Il Portico" **salumi assortiti, sottaceti, caprino marinato** **€ 14.00**
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

Prosciutto crudo di Parma e melone **€ 13.00**
Parma Schinken mit Melone
Parma ham with rock melon
Jambon cru et melon

Vitello Tonnato **€ 14.00**
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce
Sliced cold veal with tuna sauce
Veau froid à la sauce au thon

Carpaccio di pesce spada affumicato e mela verde **€ 15.00**
Geräucherter Schwertfisch-Carpaccio mit grünem Apfel
Smoked swordfish-Carpaccio with green apple
Carpaccio d'espadon fumé avec pomme verte

* 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 etre été geleés

Tartare di salmone e mango * € 15.00

Lachs und Mango Tartare
Salmon and mango tartare
Tartare au saumon et mangue

Insalata di polpo e olive taggiasche * € 16.00

Salat mit Krake und Oliven
Octopus and olives salad
Salade de poulpe et olives

Insalata di mare * € 15.00

Meeresfrüchte Salat
Seafood salad
Salade de mer

Caprese € 9.50

Mozzarellakäse mit Tomaten
Mozzarella cheese with tomatoes
Mozzarella et tomates

Bruschetta all'abruzzese € 9.50

Gegrillte Brotschnitte mit frischen Tomaten und Basilikum
Toasted bread with fresh tomato and basil
Pain grillé avec tomates et basilic

* 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 etre été geleés

Primi

Erste Gerichte - First courses - Premiers cours

Spaghetti all'astice * - min. 2 porzioni — € 20,00 p.p.

Spaghetti mit Hummer
Spaghetti with lobster
Spaghettis avec homard

Spaghetti allo scoglio * — € 16.00

Spaghetti mit Meeresfrüchte
Spaghetti with seafood
Spaghettis avec fruits de mer

Spaghetti alle vongole — € 15.00

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams
Spaghettis avec palourdes

Paccheri zafferano, rucola e code di gamberi argentini * — € 14.00

Paccheri mit Rauke, Safran und Garnelenschwänze
Paccheri with rocket, saffron and prawns tails
Paccheris avec roquette, safran et queues d'écrevisses

Tagliolini al tartufo nero estivo — € 17.50

Kleine Bandnudeln mit Trüffel
Thin noodle with truffle
Tagliolinis au truffe

Risotto ai funghi porcini e gorgonzola — € 15.00

Risotto mit Steinpilzen und Gorgonzola-Käse
Risotto with wild mushrooms and Gorgonzola cheese
Risotto aux champignons porcini et fromage Gorgonzola

* 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 etre été geleés

Ravioli di spinaci e ortiche al burro e salvia * — € 13.00

Spinat-Brennessel und Quark Ravioli mit Butter und Salbei
Ravioli with spinach, nettle and cheese, with butter and sage
Ravioli aux épinards, orties et fromage au beurre et sauge

Gnocchi di patate alla piemontese * — € 14.00

Kartoffelnklößchen mit Sahne, Steinpilzen und Tomaten
Potatoes dumpling with cream, porcini mushrooms and tomatoes
Gnocchis de pommes de terrre avec crème, cèpes et tomates

Spaghetti alla carbonara — € 10.00

Spaghetti nach carbonara Art
Spaghetti carbonara
Spaghettis à la carbonara

Lasagne all'emiliana ** — € 10.00

Penne all'amatriciana — € 10.00

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)

Penne all'arrabbiata — € 9.50

Makkaroni mit Scharfer Tomatensauce
Pasta quills with spicy tomato sauce
Pâtes courtes avec piment et sauce au tomates

Zuppa di verdure * Gemüsesuppe-Vegetable soup-Potage aux légumes — € 8.00

* 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 etre été geleés

Secondi di carne

Fleisch - Second courses of meat - Principaux cours de viande

Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

Entrecôte di black Angus al burro aromatizzato **€ 27.00**

Gegrilltes Black Angus-Entrecôte mit Kräuterbutter
Grilled black Augus-Entrecôte with herb butter
Entrecôte Black Angus sur le grill avec beurre aux herbes fines

Chateaubriand con salsa alla moda dello Chef **€ 25.00**

Chateaubriand nach Art des Chef
Chateaubriand chef style
Chateaubriand à la mode du chef

Filetto di manzo alla Woronoff **€ 23.00**

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

Filetto di manzo al pepe verde **€ 23.00**

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

Filetto di manzo alla griglia **€ 22.00**

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

* 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 etre été geleés

Carrè di agnello glassato alle erbe * € 23.50

Lammskarree mit Mediterranen Kräutern glassiert
Loin of lamb glazed with mediterranean herbs
Carrè de agneau glacé avec herbes méditerranéennes

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con glassa al balsamico * € 23.00

Entenbrust mit Balsamessig glasiert
Duck breast glazed with balsamic vinegar
Magret de canard glacé au vinaigre balsamique

Scaloppine di vitello al limone € 16.00

Kalbsschnitzel mit Zitrone
Escalope of veal with lemon
Escalope de veau avec citron

Paillard di vitello alla piastra € 16.00

Kalbsschnitzel vom Grill
Grilled veal paillard
Paillard de veau grillé

* 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 etre été geleés

Secondi di pesce

Fischgerichte - Second courses of fish - Principaux cours de poissons

Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

Grigliata mista di pesce * — € 25.00

Gemischte Fisch-Grillplatte
Mixed grilled fish
Grillade de poissons assortis

Fritto misto * — € 24.00

Gemischte Fischfritüre
Mixed fried fish
Friture de poissons assortis

Filetto di rombo al timo ** — € 23.00

Steinbuttfilet mit Thymian
Brill fillet with thyme
Filet de turbot au thym

Filetto di branzino in crosta di patate — € 21.00

Seebarschfilet in Kartoffelnkruste gebraten
Sea bass filet in potato crust
Filet de bar en croûte de pomme de terre

Filetto di pesce persico dorato al burro e salvia * — € 20.00

Barschfilet mit Butter und Salbei
Perch fillet mit butter and sage
Filet de perche au beurre et sauge

* 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 etre été geleés

Formaggi - Käse - Cheese

Selezione di Formaggi locali **€ 10.00**
Auswahl von lokalen Käsen
Selection of local cheeses

Insalate - Salat - Salad

Insalata verde - Grüner Salat - green salad **€ 4.00**

Insalata mista/pomodori/ pomodori e cipolle **€ 5.50**
Gemischter/Tomaten/Tomaten und Zwiebeln Salat
Mixed/tomatoes/ tomatoes & onions salad

Verdure - Gemüse - Vegetables

Verdure di stagione cotte al vapore o al burro **€ 7.00**
Gedunstete oder sautierten mit Butter Gemüse der Saison
Seasonal steamed or sauteed with butter vegetables

Patate fritte / Pommes frites / French fries * **€ 5.50**

Menù bimbi - Kinder menu - Children's menu

1 - Milanese + patate fritte * **€ 11.00**
Paniertes Schnitzel + Pommes frites
Breaded escalope + french fries

2 - Pasta al pomodoro + patate fritte * **€ 9.50**
Nudeln mit Tomatensauce + Pommes frites
Pasta with tomato sauce + french fries

* 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 etre été geleés

Dessert

Tiramisù	€ 7.00
Panna cotta	€ 5.00
Creme 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)	€ 3.00
Rosso della Casa, sfuso ¼ litro	€ 4.50
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	€ 26.00
Barbera d'Asti Roero, d.o.c.g. - 14,5°	Piemonte	€ 17.00
Rosso del Monferrato (Pinot/Merlot) L'amo - Lagobava, d.o.c. - 14°	Piemonte	€ 26.00
Dolcetto d'Alba Demaria Bartolomeo, d.o.c. - 13°	Piemonte	€ 18.00
Nebbiolo d'Alba Demaria Bartolomeo, d.o.c. - 14,5°	Piemonte	€ 22.00
Grignolino d'Asti Roero, d.o.c. - 13,5°	Piemonte	€ 18.00
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 Braccesca, d.o.c. - 13°	Toscana	€ 19.00
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	€ 20.00
Negroamaro del Salento - Castello dei Monaci, IGT - 13°	Puglia	€ 19.00
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	€ 17.00

Riserva

Barolo cantina Demaria Bartolomeo d.o.c.g. - 14,5°	Piemonte	€ 60.00
Barolo Prunotto d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 59.00
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		€ 5.50
Bianco della Casa, sfuso ½ litro		€ 7.50
Bianco della Casa, sfuso 1 litro		€ 15.00

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	€ 20.00
Erbaluce di Caluso d.o.c.g. Ferrando - 12°	Piemonte	€ 22.00
Chèrdi - Piemonte Sauvignon Orsi Roberto, d.o.c. - 13°	Piemonte	€ 21.00
Chardonnay Roero, d.o.c. - 13,5°	Piemonte	€ 17.00
Pinot Grigio Conti Formentini. IGT - 13°	Friuli	€ 20.00
Lugana d.o.c. Cà dei frati, - 13°	Lombardia	€ 23.00
Orvieto Classico - Marchesi Antinori, d.o.c. - 12°	Umbria	€ 15.00
Chardonnay del Salento Simera, IGT - 13°	Puglia	€ 17.50

Rosè Cipresseto - Santa Cristina - 11,5°	Toscana	€ 16.00

Vini spumanti

Prosecco d.o.c. Treviso Colli del Soligo, 11°	Veneto	€ 16.00
Moscato d'Asti d.o.c.g. "La Barivera" Arione - 5°	Piemonte	€ 18.00

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	€ 12.00
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	€ 12.00
Orvieto classico Antinori, d.o.c. - cl. 37,5 - 12°	Umbria	€ 11.00
Piemonte Bianco Cantina del Nebbiolo, d.o.c. - 12,5°	Piemonte	€ 13.00

Rosè:

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

Bar

Caffè espresso	€ 1.50
Caffè corretto	€ 2.00
Caffè hag/orzo	€ 1.80
Cappuccino	€ 2.50
Tè/infusi	€ 2.00
Fanta, Cola, Sprite	€ 3.50
Succhi di frutta	€ 3.50
Tonica, Ice-tea, Lemonsoda	€ 3.00
Acqua minerale 75 cl.	€ 3.00
Acqua minerale 50 cl.	€ 2.20
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	€ 5.00
Brandy/Whisky	€ 5.50
Grappa	€ 4.50
Flûte di Prosecco	€ 3.50
Limoncello	€ 3.50