

# Antipasti

Vorspeisen - Appetizers - Hors d'œuvre

## Antipasto "Il Portico" salumi assortiti, sottaceti, caprino marinato

Gemischter Vorspeise vom Haus  
Mixed Hors d'ouvres  
Assiette de charcuterie

€ 14.00



## Tartare di Fassona piemontese al tartufo nero

Piemontesisches Fassona-Tartar mit schwarzem Trüffel  
Piedmontese Fassona tartare with black truffle  
Tartare Fassona Piémontais à la Truffe Noire

€ 16.00



## Prosciutto di cervo e pera caramellata al vino rosso

Hirschschenken mit Birne in Rotwein karamellisiert  
Deer ham with pear caramelized in red wine  
Jambon de cerf avec poire caramélisée au vin rouge

€ 15.00



## Bruschetta con carpaccio di manzo, rucola e funghi porcini \*

Geröstete Brotscheibe mit Rind-Carpaccio, Rauke und Steinpilzen  
Toasted bread with beef-carpaccio, rocket and wild mushrooms  
Pain grillé avec carpaccio de boeuf, roquette et champignons

€ 15.00



\* 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 être congelés

**Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con avocado \***

**€ 16.00**

Tartare von roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit Avocado

Tartare of red shrimps of Mazara del Vallo with avocado

Tartare de écrevisses de Mazara del Vallo avec avocat



**Insalata tiepida di polpo e patate \***

**€ 16.00**

Warmer Krake und Kartoffeln Salat

Warm Octopus and potatoes salad

Salade tiède de poulpe et pommes de terre



**Crostone di polenta ai funghi porcini \***

**€ 12.00**

Gegrillten polenta mit Steinpilzen

Roasted polenta with wild mushrooms

Polenta grillée au champignons



\* 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





# Primi

## Erste Gerichte - First courses - Premiers cours

### 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

€ 15.00



### Tagliolini al tartufo nero \*

Kleine Bandnudeln mit Trüffel  
Thin noodle with truffle  
Tagliolinis au truffe

€ 17.00



### Tagliolini ai funghi porcini \*

Feine Bandnudeln mit Steinpilzen  
Thin noodle with wild mushrooms  
Tagliolinis aux champignons porcini

€ 15.00



### Risotto zucca e amaretti

Risotto mit Kürbis und Mandelmakronen  
Risotto with pumpkin and macaroons  
Risotto à la citrouille et macarons

€ 14.00



### Panciotti finferli e fontina al burro e salvia \*

Ravioli mit Finferli und Fontina käse -Füllung, mit Butter und Salbei  
Ravioli with finferli and fontina cheese filling, with butter and sage  
Raviolis fourrés au finferli et fontina fromage, avec beurre et sauge

€ 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 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 congelés

## Tagliatelle al ragù di fagiano\*

Bandnudeln mit Fasanenragout  
Tagliatelle with pheasant ragù  
Tagliatelles au ragoût de faisán

€ 14.00



## Gnocchi di castagne al formaggio d'Alpe nostrano\*

Kastanien-klößchen mit lokaler Alpkäse  
Chestnuts dumplings with local Alpine cheese  
Gnocchis de châtaignes avec fromage d'alpage local

€ 14.00



## Pennette 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 \*\*

## Pennette all'arrabbiata

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

€ 10.00



€ 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 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 éti gelés







# Secondi di carne

Fleisch - Second courses of meat - Principaux cours de viande

## Carrè d'agnello in crosta aromatizzato alle erbe \*

Lammskarree mit Mediterranen Kräutern

Loin of lamb with mediterranean herbs

Carrè de agneau avec herbes méditerranéennes

€ 23.50



## Filetto di manzo con radicchio e gorgonzola

Rinderfilet mit Radicchio und Blauschimmel Käse

Filet of beef with radicchio and blue cheese

Filet de bœuf avec salade de Trévisé et fromage persillé

€ 22.00



## 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

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 gelés

## Lombata di cervo al sugo di Nebbiolo

Lendenbraten vom Hirsch mit Nebbiolo sauce  
Loin of deer with Nebbiolo sauce  
Longe de cerf avec sauce de Nebbiolo

€ 23.00



## Bocconcini di capriolo in salmì

Rehragout in Salmì  
Venison stew in salmì  
Ragoût de chevreuil dans salmì

€ 21.00



## 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

€ 16.00

**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 gelés

# 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

€ 24.00



## Filetto di orata alla mediterranea \*

Goldbrasse-Filets nach Mittelmeerart  
Gilthead seabream fillet Mediterranean style  
Filet de daurade méditerranéenne \*

€ 20.00



## Filetto di trota salmonata all'arancia \*

Lachsforellenfilet mit Orangensauce  
Filet of salmon trout with orange sauce  
Filets de truite saumonée à l'orange

€ 20.00

## Filetto di pesce persico dorato al burro e salvia \*

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

€ 20.00



**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

## 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 congelés



# 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
Valpolicella 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