

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 manzo al tartufo nero estivo

Rindstartare mit Trüffeln
Beef tartare with truffles
Boeuf tartare avec truffe

€ 16.00



Prosciutto crudo di Parma e melone

Parma Schinken mit Melone
Parma ham with rock melon
Jambon cru et melon

€ 13.00

Vitello Tonnato

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce
Sliced cold veal with tuna sauce
Veau froid à la sauce au thon

€ 14.00



Tomino alla griglia con carpaccio di zucchine e insalatina tartufata

Käse vom Grill, marinierte Zucchini und Salat mit Trüffel-Öl
Grilled cheese, marinated courgettes and salad with truffle-oil
Fromage sur le gril, corgettes et salade avec huile de truffe

€ 13.00



* 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 gelés

Tartare di gambero rosso Mazara del Vallo alle fragole

€ 16.00

Tartare von roten Genelen aus Mazara del Vallo mit Erdbeeren



Tartare of red schrimps of Mazara del Vallo with strawberries

Tartare de ècrivesses de Mazara del Vallo avec fraies

Insalata tiepida 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 être gelés

Primi

Erste Gerichte - First courses - Premiers cours

Spaghetti allo scoglio *

Spaghetti mit Meeresfrüchte
Spaghetti with seafood
Spaghettis avec fruits de mer

€ 16.00



Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams
Spaghettis avec palourdes

€ 15.00



Tagliolini al tartufo nero estivo

Kleine Bandnudeln mit Trüffel
Thin noodle with truffle
Tagliolinis au truffe

€ 17.50



Tagliolini gamberi e zucchine

Kleine Bandnudeln mit Garnelen und Zucchini
Thin noodle with prawns and courgettes
Tagliolinis avec crevettes et courgettes

€ 16.00



Tagliatelle all'arancia

Bandnudeln mit Orangensauce
Noodle with orange sauce
Tagliatella avec sauce de oranges

€ 12.00



Risotto ai funghi porcini e gorgonzola

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

€ 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 été gelés

Ravioli al branzino con pomodorini Confit timo e capperi

Seebarch-Ravioli mit Tomaten Confit, Thymian und Kapern
Sea bass - ravioli with tomatoes Confit, Thyme and capers
Bar-Ravioli avec tomates Confit, thym et câpres

€ 14.00



Gnocchi di patate alla boscaiola

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

€ 14.00



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti nach carbonara Art
Spaghetti carbonara
Spaghettis à la carbonara

€ 10.00



Lasagne all'emiliana **

€ 10.00



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



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

€ 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 être gelés

Secondi di carne

Fleisch - Second courses of meat - Principaux cours de viande

Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

Chateaubriand con salsa alla moda dello Chef

Chateaubriand nach Art des Chef

Chateaubriand chef style

Chateaubriand à la mode du chef

€ 25.00



Filetto di manzo alla Woronoff

Rinderfilet mit Senf Sauce

Fillet of beef with moustard sauce

Filet de bœuf avec sauce au moutarde

€ 23.00



Filetto di manzo al pepe verde

Rinderfilet mit grünem Pfeffer

Fillet of beef with green pepper

Filet de bœuf avec poivre vert

€ 23.00



Filetto di manzo alla griglia

Gegrilltes Rinderfilet

Grilled fillet of beef

Filet de bœuf sur le grillé

€ 22.00

Tagliata d'agnello con glassa all'aceto balsamico

Lammsfleischsteifen mit Balsamessig - Sauce

Sliced lamb with balsamic vinegar sauce

couper de agneau avec vinaigre balsamique

€ 21.00



* 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 été gelés

Scaloppine di vitello al limone

Kalbsschnitzel mit Zitrone

Escalope of veal with lemon

Escalope de veau avec citron

€ 16.00



Paillard di vitello alla piastra

Kalbsschnitzel vom Grill

Grilled veal paillard

Paillard de veau grillé

€ 16.00

* 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 gelés

Secondi di pesce

Fischgerichte - Second courses of fish - Principaux cours de poissons

Contorni compresi - Beilagen inbegriffen - Garnish included - Garnitures inclus

Grigliata mista di pesce *

Gemischte Fisch-Grillplatte

Mixed grilled fish

Grillade de poissons assortis

€ 25.00



Fritto misto *

Gemischte Fischfritüre

Mixed fried fish

Friture de poissons assortis

€ 24.00



Salmone alla paprika affumicata con mango e avocado **

Geräucherter Lachs mit Paprika, mit Mango und Avocado

Smoked salmon with paprika, with mango and avocado

Saumon fumé avec paprika, avec mango et avocado

€ 23.00



Filetto di orata alla siciliana

Goldbrasserfilet mit Tomaten und Oliven

Filet of seabream with tomatoes and olives

Filet de daurade avec tomates et olives

€ 21.00



Filetto di pesce persico dorato al burro e salvia *

Barschfilet mit Butter und Salbei

Perch fillet mit butter and sage

Filet de perche au beurre et sauge

€ 20.00



* 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 été gelés

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

€ 5.50

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
	
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 Braccasca, 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
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	€ 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