

ANTIPASTI

Vorspeisen - Appetizers - Hors d'œuvre

Antipasto "Il Portico"

salumi assortiti - sottaceti -
Gemischter Vorspeise vom Haus
Mixed Hors d'ouvres
Assiette de charcuterie

€ 14.00



Tartare di Fassona con brunoise di sedano e salsa all'uovo

Rindstartare aus Piedmont mit Sellerie und Eiersauce
Beef tartare from Piedmont with celery and egg sauce
Boef tartare Piémont avec céleri du sauce aux œufs

€ 16.50



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



Tartare di tonno con crema di mozzarella di bufala

Thunfisch-Tartare mit Mozzarella aus Büffelmilch Sauce
Tuna tartare with Buffalo's milk mozzarella sauce
Tartare de thon à la sauce au mozzarelle de bufflonne

€ 18.00



Tartare di gambero rosso Mazara del Vallo alle fragole e olio di menta

Tartare von roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit Erdbeeren und Pfefferminz-Öl
Tartare of red shrimps of Mazara del Vallo with strawberries
Tartare de écrivesses de Mazara del vallo avec fraises

€ 16.50



Insalata tiepida di mare *

Meeresfrüchte Salat
Seafood salad
Salade de mer

€ 15.00



Caprese

Mozzarellakäse mit Tomaten
Mozzarella cheese with tomatoes
Mozzarella et tomates

€ 9.50



Bruschetta all'abruzzese

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

€ 9.50



Carpaccio di polpo ai pomodorini e basilico

Krake-Carpaccio mit Sherry Tomaten und Basilikum
Octopus carpaccio with sherry tomatoes and basil
Poulpe carpaccio avec sherry tomates et basilic

€ 16.00



FREE WIFI PASSWORD: **ilportico18**

Free app x QRcode da app store google play : codice QR

PRIMI

Erste Gerichte - First courses - Premiers cours

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



Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams
Spaghettis avec palourdes

€ 16.50



Tagliolini al tartufo nero estivo

Kleine Bandnudeln mit Trüffel
Thin noodle with truffle
Tagliolinis au truffe

€ 18.00



Paccheri al ragù di merluzzo e crudità di gambero rosso

Paccheri mit Kabeljau Ragout und rohe rote Garnelen
Paccheri with cod ragout and raw red prawns
Paccheri avec ragoût de morue et crevettes rouges crues

€ 16.00



Raviolo scomposto con pesce di mare e pomodorini Confit

Geöffnete-Raviolo mit Meeresfrüchte und Tomaten Confit
Open-raviolo with seafood and tomatos Confit
Raviolo ouvert avec fruits de mer et tomates Confit,

€ 15.00



Ravioli di magro al burro e salvia*

Quark-Ravioli mit Butter und Salbei
Ricotta cheese ravioli with butter and sage
Raviolis de ricotta au beurre et sauge

€ 13.00



Spaghetti allo scoglio *

Spaghetti mit Meeresfrüchte
Spaghetti with seafood
Spaghettis avec fruits de mer

€ 16.50



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

€ 11.00



Lasagne all'emiliana **

€ 11.00



Penne all'amatriciana

€ 11.00



Penne all'arrabbiata

€ 10.50



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 ** (rit. 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 étés gelés

SECONDI DI CARNE

Fleisch - Second courses of meat - Principaux cours de viande

Tagliata di Black Angus Gourmet (con verdure alla griglia) € 25.50

Black Angus-Fleischstreifen mit Gemüse vom Grill

Sliced Black Angus with grilled vegetables

Couper de Black Angus avec légume grillés

Filetto di manzo alla Woronoff € 24.00

Rinderfilet mit Senf Sauce

Fillet of beef with moustard sauce

Filet de bœuf avec sauce au moutarde

Filetto di manzo al pepe verde € 24.00

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

Carrè d'agnello gratinato alle erbe mediterranee € 22.50

Lammskarree gratiniert mit Mediterranen Kräuter

Loin of lamb au gratin with mediterranean herbs

Carrè de agneau gratiné avec herbes méditerranéennes

Paillard di vitello alla piastra € 16.00

Kalbsschnitzel vom Grill

Grilled veal paillard

Paillard de veau grillé

Scaloppine di vitello ai funghi porcini € 17.00

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen

Escalope of veal with wild mushrooms

Escalope de veau avec cèpes

contorni compresi - beilagen inbegriffen - garnish included - garniture inclus

FORMAGGI Käse - Cheese

Selezione di Formaggi locali € 11.00

Auswahl von lokalen Käsen

Selection of local cheeses

INSALATE Salat - Salad

Insalata verde - Grüner Salat - green salad € 4.50

Insalata mista/pomodori/ pomodori e cipolle € 6.50

Gemischter/Tomaten/Tomaten und Zwiebeln Salat

Mixed/tomatoes/ tomatoes & onions salad

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

SECONDI DI PESCE

Fischgerichte - Second courses of fish - Principaux cours de poissons

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

Tagliata di tonno al sesamo, pesche e rucola € 23.00

Thunfischstreifen in Sesamkruste mit Rauke und Pfirsich Sauce

Sliced tuna in sesame crust with rocket and peach sauce

Tranches de thon au sésame avec sauce de roquette et pêche

Filetti di orata alle erbe aromatiche, pomodori Confit e profumo d'arancia € 21.00

Goldbrassenfilet in Gewürzkräuter, Tomaten Confit und Orangen-parfümiert

Filet of seabream in herbs, tomatos Confit and orange-scented

Filet de daurade aux herbes, tomates Confit et parfum d'orange

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

Baccalà al vapore su vellutata di piselli, cipolle rosse di Tropea caramellate e olive taggiasche in polvere € 22.00

Gedämpfter Kabeljau auf Erbsencreme, karamellisierten Tropea-Zwiebeln und Taggiasca Oliven Pulver

Steamed cod on cream of peas, caramelized Tropea onions and Taggiasca olive powder

Morue à la vapeur sur crème de pois, oignons Tropea caramélisés et poudre d'olive Taggiasca

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* € 6.00

MENU' BIMBI

Kinder Menu - Children's menu

1 - Milanese + patate fritte * € 12.00

Paniertes Schnitzel + Pommes frites*

Breaded escalope + french fries*

2 - Pasta al pomodoro + patate fritte * € 11.00

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 ** (rit. 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

