

# Antipasti

Vorspeisen - Appetizers - Hors d'œuvre

**Antipasto "Il Portico"** salumi assortiti, sottaceti, caprino **€ 15,00**  
Gemischter Vorspeise vom Haus  
Mixed Hors d'ouvres  
Assiette de charcuterie



**Tartare di gambero rosso** Mazara del Vallo con avocado **€ 18,00**  
Tartare von roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit Avocado  
Tartare of red schrimps of Mazara del Vallo with avocado  
Tartare de ècrevisses de Mazara del Vallo e avocado



**Tartare di Fassona con tartufo e grana** **€ 17,00**  
Rindstartare mit Trüffeln und Parmesankäse  
Beef tartare with truffles and Parmesan  
Tartare de boeuf avec truffe et Parmesan



**Vitello Tonnato** **€ 16,00**  
Kaltes Kalbsfleisch in Thunfischsauce  
Sliced cold veal with tuna sauce  
Veau froid à la sauce au thon



**Insalata tiepida di mare \*** **€ 16,50**  
Meeresfrüchte Salat  
Seafood salad  
Salade de mer



\* 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

**Carpaccio di salmone** affumicato, fragole e insalatina di finocchi **€ 16,00**  
Geräucherter Lachs Carpaccio mit Erdbeeren und Fenchelsalat  
Smoked salmon carpaccio, strawberries and fennel salad  
Carpaccio de saumon fumè et fraises avec petit salade de fenouils



**Prosciutto crudo di Parma e melone** **€ 15,00**  
Parma Schinken mit Melone  
Parma ham with rock melon  
Jambon cru et melon

**Bruschetta all'abruzzese** **€ 10,00**  
Gegrillte Brotschnitte mit frischen Tomaten und Basilikum  
Toasted bread with fresh tomato and basil  
Pain grillé avec tomates et basilic



**Caprese** **€ 10,00**  
MozzarellaKäse mit Tomaten  
Mozzarella cheese with tomatoes  
Mozzarella et tomates



# Primi

Erste Gerichte - First courses - Premiers cours

## Spaghetti all'aragostella\* min. 2 persone

Spaghetti mit kleiner Languste  
Spaghetti with little spiny-lobster  
Spaghetti avec petit langouste

€ 22,00



## Tagliolini al tartufo nero

Kleine Bandnudeln mit Trüffel  
Thin noodles with truffle  
Tagliolinis au truffe

€ 19,50



## Spaghetti allo scoglio\*

Spaghetti mit Meeresfrüchte  
Spaghetti with seafood  
Spaghettis avec fruits de mer

€ 18,50



## Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln  
Spaghetti with clams  
Spaghettis avec palourdes

€ 18,00



## Tagliolini code di gambero e zucchini

Kleine Bandnudeln mit Garnelenschwänze und Zucchini  
Thin noodles with prawn tails and courgettes  
Tagliolinis aux queues d'écrevisses et courgettes

€ 18,00



## 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 geleés

## 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



## Panciotti melanzane e scamorza con pomodorini cherry\*

Auberginen und Scamorza-Käse Ravioli mit Kirschtomaten

Aubergines and scamorza cheese ravioli with cherry tomatoes

Raviolis de aubergines et scamorza aux tomates cerises

€ 13,00



## Delizie alle erbe di campo al burro e salvia\*

Quark-Ravioli mit Butter und Salbei

Ricotta cheese ravioli with butter and sage

Raviolis de ricotta au beurre et sauge

€ 12,00



## Spaghetti alla carbonara

Spaghetti nach carbonara Art

Spaghetti carbonara

Spaghettis à la carbonara

€ 12,00



## 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)

€ 12,00



## Penne all'arrabbiata

Makkaroni mit Scharfer Tomatensauce

Pasta quills with spicy tomato sauce

Pâtes courtes avec piment et sauce au tomates

€ 11,50



## Lasagne all'emiliana \*\*



€ 11,00

## 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 été geleés

# Secondi di carne

Fleisch - Second courses of meat - Principaux cours de viande

## Entrecôte di Black Angus al burro maitre d'hotel

€ 27,00

Gegrilltes Black-Angus Entrecôte mit Kräuterbutter



Grilled black Angus-Entrecôte with herb butter

Entrecôte Black Angus sur le grille avec beurre aux herbes fines

## Chateaubriand con salsa alla moda dello chef

€ 26,00

Chateaubriand nach Art des Chef



Chateaubriand chef style

Chateaubriand à la mode du chef

## Carrè d'agnello aromatizzato alle erbe con salsa alla menta

€ 25,00

Lammskarree mit Kräuter und Minzsauce



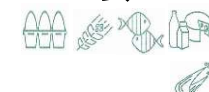
Loin of lamb with herbs and mint sauce

Carrè de agneau avec herbes et sauce à la menthe

## Filetto di manzo al pepe verde

€ 25,00

Rinderfilet mit grünem Pfeffer



Fillet of beef with green pepper

Filet de bœuf avec poivre vert

## Filetto alla Woronoff

€ 25,00

Rinderfilet mit Senf Sauce



Fillet of beef with moustard sauce

Filet de bœuf avec sauce moutarde

\* 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

## **Filetto di manzo alla griglia**

**€ 24,00**

Gegrilltes Rinderfilet

Grilled fillet of beef

Filet de bœuf sur le grillé

## **Scaloppine di vitello al limone**

**€ 18,00**

Kalbsschnitzel mit Zitronen Sauce

Veal escalope with lemon sauce

Escalope de veau avec sauce citron



## **Paillard di vitello alla piastra**

**€ 17,00**

Kalbsschnitzel vom Grill

Grilled veal paillard

Paillard de veau grillé

**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

# Secondi di pesce

Fischgerichte - Second courses of fish - Principaux cours de poissons

## Grigliata mista di pesce

Gemischte Fisch-Grillplatte

Mixed grilled fish

Grillade de poisson assortis

€ 27,00



## Fritto misto\*

Gemischte Fischfritüre

Mixed fried fish

Friture de poissons assortis

€ 25,00



## Trancetto di tonno alle erbe aromatiche con coulis di pesche

Thunfisch-scheibe in Gewürzkräuter und pfirsich Sauce

Sliced tuna in herbs with peach sauce

Tranche de thon aux herbes avec sauce de pêche

€ 23,00



## Filetto di orata alla mediterranea

Goldbrassenfilet mit Tomaten und Oliven

Fillet of seabream with tomatoes and olives

Filet de daurade avec tomates et olives

€ 22,00



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

Barschfilet mit Butter und Salbei

Perch fillet with butter and sage

Filet de perche au beurre et sauge

€ 22,00



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

## Formaggi - Käse - Cheese

### Selezione di Formaggi locali

Auswahl von lokalen Käsen  
Selection of local cheeses

€ 12,00



## Insalate - Salat - Salad

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

€ 5,00

**Insalata mista/pomodori/ pomodori e cipolle**

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

€ 6,50

## 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

€ 8,00



**Patate fritte / Pommes frites / French fries \***

€ 6,50

## Menù bimbi - Kinder menu - Children's menu

**1 - Milanese + patate fritte \***

Paniertes Schnitzel + Pommes frites  
Breaded escalope + french fries

€ 13,00



**2 - Pasta al pomodoro + patate fritte \***

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

€ 11,50



\* 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 gelés



# Dessert

Tiramisù	€ 7,00
	
Panna cotta	€ 6,00
	
Creme caramel	€ 5,50
	
Meringata	€ 5,50
	
Tortino di cioccolato al cuore caldo	€ 6,00
	
Gelato misto	€ 5,50
	
Semifreddi (Tartufo nero, Cassata)	€ 5,50
	
Sorbetto al limone	€ 5,50
	
Frutta fresca di stagione	€ 5,00

# Vini Rossi



## Rotweine - Red wines - Vins rouges

Rosso della Casa, bicchiere (Glas)	€ 3,50
Dolcetto d'Alba, bicchiere (Glas)	€ 4,00
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	€ 28,00
Rosso del Monferrato (Pinot/Merlot) L'amo - Lagobava, d.o.c. - 14°	Piemonte	€ 28,00
Dolcetto delle Langhe Demaria Bartolomeo, d.o.c. - 13,5°	Piemonte	€ 19,00
Nebbiolo d'Alba Demaria Bartolomeo, d.o.c. - 14°	Piemonte	€ 25,00
Bonarda dell'Oltrepò Pavese frizzante conti di Gambarana - 12,5°	Lombardia	€ 17,00
Valpolicella Classico le Caleselle, Santi d.o.c. - 13°	Veneto	€ 22,00
Valpolicella Ripasso Solane, d.o.c. - 14°	Veneto	€ 28,00
Rosso di Montepulciano Sabazio La Braccasca, d.o.c. - 14,5°	Toscana	€ 20,00
Santa Cristina Le Maestrelle Marchesi Antinori, d.o.c. - 14°	Toscana	€ 19,00
Morellino di Scansano Melini, d.o.c.g. - 14°	Toscana	€ 23,00
Primitivo del Salento Piluna - Monaci, IGT - 14°	Puglia	€ 22,00
Negroamaro del Salento Maru - Monaci, IGT - 13°	Puglia	€ 22,00
Nero d'Avola Alto Reale tenuta Rapolà, d.o.c. - 13,5°	Sicilia	€ 23,00
Merlot del Lazio Fontana Candida Togale, IGT - 13,5°	Lazio	€ 17,00

### Riserva

Barolo cantina Demaria Bartolomeo d.o.c.g. - 14,5°	Piemonte	€ 62,00
Barolo Prunotto d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 60,00
Gattinara Travaglini 2018, d.o.c.g. cl. 75 - 13,5°	Piemonte	€ 39,00
Barbaresco Prunotto d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 46,00
Rosso di Montalcino - Pian delle Vigne Antinori, d.o.c. - 14°	Toscana	€ 30,00
Bolgheri Il Bruciato Tenuta Gualdoal Tasso, d.o.c. - 13,5°	Toscana	€ 38,00
Chianti Classico Peppoli, d.o.c.g. cl. 75 - 13,5°	Toscana	€ 30,00

# Vini Bianchi

Weissweine - White wines - Vins blancs

Bianco della Casa, bicchiere (Glas)	€ 4,00
Roero Arneis, bicchiere (Glas)	€ 4,50
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	€ 22,00
Roero Arneis Lagobava, d.o.c.g. - 13,5°	Piemonte	€ 22,00
Gavi del comune di Gavi Tacchino, d.o.c.g. - 12,5°	Piemonte	€ 21,00
Erbaluce di Caluso d.o.c.g. Ferrando - 12°	Piemonte	€ 24,00
Chèrdi - Piemonte Sauvignon Orsi Roberto, d.o.c. - 13°	Piemonte	€ 23,00
Chardonnay del Piemonte Castello di Uviglie, d.o.c. - 12,5°	Piemonte	€ 26,00
Pinot Grigio Collio Conti Formentini, IGT - 13°	Friuli Venezia Giulia	€ 26,00
Friulano Collio Conti Formentini, d.o.c. - 13,5°	Friuli Venezia Giulia	€ 26,00
Lugana d.o.c. Cà dei frati, - 13°	Lombardia	€ 26,00
Orvieto Classico - Marchesi Antinori, d.o.c. - 12°	Umbria	€ 18,00
Chardonnay del Salento Simera, IGT - 13°	Puglia	€ 19,00

Rosè Il Giardino S.Cristina Antinori, 12°	Toscana	€ 18,00
---	---------	---------

## Vini spumanti



Prosecco d.o.c. extra dry Conti d'Arco, 11°	Veneto	€ 19,00
Prosecco d.o.c. Treviso Colli del Soligo, 11°	Veneto	€ 16,00
Moscato d'Asti d.o.c.g. Cà Bianca, 5°	Piemonte	€ 19,00

# 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	€ 16,00
Il Bruciato di Bolgheri, d.o.c. - cl. 37,5 - 13°	Toscana	€ 21,00
Dolcetto di Ovada d.o.c, cl 37,50 - 13°	Piemonte	€ 11,00
Valpollicella le Caleselle, d.o.c. - cl 37,5 - 12,5°	Veneto	€ 11,00
Primitivo del Salento Monaci, d.o.c. - 14°	Puglia	€ 13,50
Negroamaro del salento - Castello Monaci, IGT - 13°	Puglia	€ 13,00
Barbera d'Asti d.o.c.g, cl 37,50 -14°	Piemonte	€ 12,50
Barbera d'Asti Bersano d.o.c.g, cl 50 -14°	Piemonte	€ 13,00

## Bianchi:

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
Gavi di Gavi La Giustiniana, d.o.c.g - 13°	Piemonte	€ 13,00

## Rosè:

Chiaretto di bardolino d.o.c., 12°	Veneto	€ 9,50
------------------------------------	--------	--------

# Bar

Caffè espresso		€ 1,50
Caffè corretto		€ 2,00
Caffè hag/orzo		€ 1,80
Cappuccino		€ 3,00
Tè/infusi		€ 2,50
Fanta, Cola, Sprite		€ 3,50
Succhi di frutta		€ 4,00
Tonica, Ice-tea, Lemonsoda		€ 3,50
Acqua minerale 75 cl.		€ 3,50
Acqua minerale 50 cl.		€ 3,00
Birra Moretti alla spina piccola		€ 4,00
Birra Moretti alla spina media		€ 5,00
Birra Heineken cl. 33		€ 4,50
Birra Moretti senza alcool cl. 33		€ 4,50
Birra Erdinger Weißbier cl. 50		€ 6,50
Amari		€ 5,00
Brandy/Whisky		€ 6,00
Grappa		€ 5,50
Flûte di Prosecco		€ 4,00
Limoncello		€ 4,00