

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Parmesan Cremesuppe mit Garnelen <i>(Parmesan cream soup with shrimps)</i>	15,90 €
Calamaretti fritti mit Rucola-Salat <i>(Calamaretti fritti with rocket salad)</i>	19,90 €
Burrata Käse mit Wassermelone & Trüffel <i>(Burrata cheese with watermelon and truffle)</i>	22,90 €
Rinder Tartar mit Wachtelei & Lauch-Crème fraîche <i>(Beef tartare with quail egg and leek crème fraîche)</i>	22,90 €
Thunfisch Carpaccio mariniert mit Sellerie, Oliven & Tomaten <i>(Tuna carpaccio marinated with celery, olives & tomatoes)</i>	22,90 €
Antipasto Misto nach Portonovo Art <i>(Antipasto Misto "Portonovo")</i>	28,90 €

Pasta / Risotto

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen & Kräuteröl <i>(Tagliatelle with fresh porcini mushrooms & herb oil)</i>	26,90 €
Linguine mit Vongole & Bottarga di Muggine <i>(Linguine with Vongole and Bottarga di Muggine (mullet roe))</i>	29,90 €
Safran Risotto mit Garnelen <i>(Saffron risotto with prawns)</i>	29,90 €
Spaghettini al Limone mit ausgelöstem ½ Hummer <i>(Spaghettini al Limone with ½ lobster)</i>	38,90 €
Weitere Klassiker: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara <i>(Other classics: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara)</i>	19,90 €

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Fisch / fish

Loup de Mer Filet gedünstet in Blattspinat gewickelt an Limetten-Schaum 32,90 €
(Loup de Mer fillet steamed in leaf spinach wrapped in lime foam)

Kabeljau Lions alla Livornese 34,90 €
(Cod Lions alla Livornese)

Thunfisch Steak mit Mangold, Oliven & Tomaten 36,90 €
(Tuna steak with chard, olives & tomatoes)

Steinbutt Filet mit Parmesan-Butter gratiniert mit Basilikum-Schaum 44,90 €
(Turbot fillet gratinated with parmesan butter and basil foam)

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert!
All fish dishes are served with side dishes!

Fleisch / meat

Maishähnchen Suprême mit schwarzem Sommertrüffel 32,90 €
(Corn-fed chicken suprême with black summer truffle)

Lammlachse mit Kräutern gratiniert 38,90 €
(Lamb loin gratinated with herbs)

Kalbsrücken Steak mit Steinpilzen & Kräuterjus 39,90 €
(Veal steak with porcini mushrooms & herb jus)

Entrecôte Tagliata mit Rucola-Salat & Parmesan 39,90 €
(Entrecôte Tagliata with rocket salad and parmesan)

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert!
All meat dishes are served with side dishes!

Speisekarte

*Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.*

Dessert / dessert

Crema Bavarese mit Pistazieneis <i>(Crema Bavarese with pistachio ice cream)</i>	14,90 €
Tiramisu Torte nach Portonovo Art <i>(Tiramisu cake Portonovo style)</i>	14,90 €
Feigen Parfait mit eingelegten Trauben <i>(Fig parfait with pickled grapes)</i>	14,90 €
Crêpe Suzette mit Orangen-Butter <i>(Crêpe Suzette with orange butter)</i>	14,90 €