

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Garnelen (Pumpkin cream soup with fried shrimps)	14,90 €
Bresaola Carpaccio & cremiger Burrata Käse (Bresaola Carpaccio & creamy Burrata cheese)	19,90 €
Thunfisch Tartar mit Avocado & Lauch-Crème fraîche (Tuna tartare with avocado and leek crème fraîche)	21,90 €
Garnelen-Rosmarin-Spieß mit Mango-Apfel-Chutney (Shrimp and rosemary skewers with mango and apple chutney)	22,90 €
Kross gebratener Oktopus mit Oliven, Tomaten & Kräutern (Crispy fried octopus with olives, tomatoes and herbs)	23,90 €
Antipasto Misto "Portonovo" (Antipasto Misto "Portonovo")	28,90 €

Pasta / Risotto

Paccheri mit Kürbis & kross gebratener Salsiccia (Paccheri with pumpkin & crispy fried salsiccia)	22,90 €
Tagliatelle mit frischen Steinpilzen & Kräutern (Tagliatelle with fresh porcini mushrooms and herbs)	26,90 €
Risotto al Nero di Sepia mit Oktopus (Risotto al Nero di Sepia with octopus)	26,90 €
Spaghettini mit Garnelen & Hummer-Sauce (Spaghetti with shrimps and lobster sauce)	26,90 €
Weitere Klassiker: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara (Other classics: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara)	19,90 €

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Fisch / fish

Thunfisch Tagliata mit Wok-Gemüse & Basmati-Reis 33,90 €
(Tuna Tagliata with Wok Vegetables & Basmati Rice)

Gedünsteter Kabeljau Lions mit Oliven, Tomaten & Kräuter 36,90 €
(Braised Cod Lions with Olives, Tomatoes & Herbs)

Seezungenfilet auf Babyspinat & Limonen-Sauce 44,90 €
(Sole fillet on baby spinach & lemon sauce)

Steinbutt Filet auf Fenchel-Staub & Basilikum-Schaum 44,90 €
(Turbot fillet on fennel dust & basil foam)

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

Fleisch / meat

Maishähnchenbrust Suprême mit Babyspinat und Limonen-Schaum 32,90 €
(Corn-fed chicken breast suprême with baby spinach and lemon foam)

Iberico Schweinerückensteak mit Chorizo-Sauce 33,90 €
(Iberico pork loin steak with chorizo sauce)

Lammlachse mit Polenta & Thymian-Jus 34,90 €
(Lamb salmon with polenta & thyme jus)

Rinderfilet mit Parmesan-Kartoffeln & Gorgonzola-Sauce 42,90 €
(Beef fillet with parmesan potatoes & gorgonzola sauce)

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

Apfeltörtchen mit Walnusseis & Orangen-Butter <i>(Apple tart with walnut ice cream & orange butter)</i>	13,90 €
Tiramisu Torte „Portonovo“ <i>(Tiramisu cake “Portonovo”)</i>	13,90 €
Schoko Malheur mit Vanilleeis <i>(Chocolate misfortune with vanilla ice cream)</i>	13,90 €
Panna Cotta mit Portwein-Birnen <i>(Panna Cotta with port wine pears)</i>	13,90 €