

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Zuppa di Parmigiano mit Garnelen (<i>Zuppa di Parmigiano with prawns</i>)	14,90 €
Bresaola Carpaccio mit gebratenen Artischocken (<i>Bresaola carpaccio with fried artichokes</i>)	19,90 €
Calamaretti und Artischocken vom Grill und Limonenöl (<i>Grilled calamari and artichokes and lime oil</i>)	22,90 €
Burratina Garnelen Törtchen mit getrockneten Tomaten Basilikum Pesto (<i>Burratina shrimp tartlets with dried tomato basil pesto</i>)	23,90 €
Oktopus kross gebraten mit Paprika, Oliven und Kräuteröl (<i>Octopus crispy fried with bell pepper, olives and herb oil</i>)	24,90 €
Sashimi di Scottata di tonno mit Soja-Ingwer Soße (<i>Sashimi di Scottata di tonno with soy-ginger sauce</i>)	24,90 €
Rindertatar con salsa Cipriani und Wachtelei (<i>Beef tartare con salsa Cipriani and quail egg</i>)	25,90 €
Antipasto misto nach Portonovo Art (<i>Antipasto misto Portonovo style</i>)	29,90 €

Pasta / Risotto

Risotto con Zafferano und Meeresfrüchte (<i>Risotto con Zafferano and seafood</i>)	26,90 €
Hausgemachte Ravioli mit Kalbsschwanz-Füllung und Limonenschaum (<i>Homemade ravioli with veal tail filling and lime foam</i>)	26,90 €
Spaghettini mit Garnelen und hausgemachter Hummersauce (<i>Spaghettini with prawns and homemade lobster sauce</i>)	28,90 €
Tagliatelle mit Artischocken und Bottarga (<i>Tagliatelle with artichokes and bottarga</i>)	29,90 €
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

Thunfischsteak mit Soja-Ingwer Soße 37,90 €
(Tuna steak with soy-ginger sauce)

Skreifilet im Spinatmantel gedämpft 38,90 €
(Skreifillet steamed in spinach coating)

Edelfischfilets vom Grill mit Kräuteröl 42,90 €
(Grilled fine fish fillets with herb oil)

Nordsee Zungenfilet mit schwarzem Trüffel 45,90 €
(North Sea tongue fillet with black truffle)

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

Fleisch / meat

Kalbsbäckchen geschmort mit Polentataler und Thymianjus 34,90 €
(Veal cheeks braised with polenta valley and thyme jus)

Lamm Lachse mit Kräuterkruste überbacken 36,90 €
(Lamb salmon au gratin with herb crust)

Kalbsrückensteak mit Artischocken 37,90 €
(Veal saddle steak with artichokes)

Rinderfilet in feinem Gorgonzolaschaum 45,90 €
(Beef fillet in fine gorgonzola foam)

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

Tiramisu Torte nach Portonovo Art <i>(Tiramisu cake Portonovo style)</i>	14,90 €
Hausgemachtes Schoko-Malheur mit Vanilleeis <i>(Homemade chocolate mishap with vanilla ice cream)</i>	14,90 €
Vanille Mousse mit Kumquat Kompott <i>(Vanilla mousse with kumquat compote)</i>	14,90 €
Crêpe Suzette mit Orangeneis <i>(Crepe Suzette with orange ice cream)</i>	14,90 €