

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Klare Fischsuppe mit Gemüse (Clear fish soup with vegetables)	16,90 €
Calamaretti fritti (Fried squid)	21,90 €
Burratina mit Grill-Gemüse (Burratina with grilled vegetables)	22,90 €
Vitello Tonnato Classico (Classic Vitello Tonnato)	23,90 €
Garnelen Carpaccio mit Fenchel- & Orangenfilets (Shrimp carpaccio with fennel and orange fillets)	24,90 €
Thunfisch Tatar mit Avocado (Tuna tartare with avocado)	25,90 €
Antipasto misto nach Portonovo Art (Antipasto misto Portonovo style)	29,90 €
ausgelöster ½ Hummer mit getrüffeltem Kartoffelpüree (½ boned lobster with truffled mashed potatoes)	38,90 €

Pasta / Risotto

Risotto mit Spargel & Lachs scottata (Risotto with asparagus and salmon scottata)	26,90 €
Linguine „Aglio-Olio“ e Vongole (Linguine “Aglio-Olio” and Clams)	28,90 €
Spaghettini mit Garnelen und hausgemachter Hummersauce (Spaghettini with prawns and homemade lobster sauce)	28,90 €
Tagliatelle mit Trüffel & Rinderfilet Medaillons (Tagliatelle with truffle and beef fillet medallions)	38,90 €
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

Lachsfilet pochiert in 60° heißem Olivenöl mit Lauchpesto 36,90 €
(*Salmon fillet poached in 60° hot olive oil with leek pesto*)
30 Minuten Garzeit!!! 30 minutes cooking time!!!

gegrilltes Loup de Mer Filet mit Orangen- & Fenchelfilets 37,90 €
(*grilled Loup de Mer fillet with orange and fennel fillets*)

Seezungen Filets in Zitrone & Babyspinat 45,90 €
(*Sole fillets with lemon & baby spinach*)

Steinbutt Filet in Trüffel-Butter gebraten 48,90 €
(*Turbot fillet fried in truffle butter*)

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

Fleisch / meat

Lammhaxen geschmort in Rosmarinjus 34,90 €
(*Lamb shanks braised in rosemary jus*)

Perlhuhnbrust Suprême mit schwarzen Trüffel 38,90 €
(*Guinea fowl breast suprême with black truffle*)

Kalbskotelett mit Salbei-Butter 42,90 €
(*Veal chop with sage butter*)

Rinder Entrecôte dry aged mit Rucola & Balsamico 43,90 €
(*Dry-aged beef entrecôte with arugula and balsamic vinegar*)

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

Crème Caramel mit Pistazieneis <i>(Crème caramel with pistachio ice cream)</i>	14,90 €
Semifreddo di Mango mit Schokocrumble <i>(Semifreddo di Mango with chocolate crumble)</i>	14,90 €
Tiramisu Torte nach Portonovo Art <i>(Tiramisu cake Portonovo style)</i>	14,90 €
Schoko Malheur mit Vanilleeis <i>(Chocolate mishap with vanilla ice cream)</i>	14,90 €