

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Cremige Bärlauchsuppe mit Garnelen & Croutons (Creamy wild garlic soup with shrimp and croutons)	15,90 €
Burratina Caprese mit Tomatentexturen: confiert, roh, Tomatenwasser & -staub (Burratina Caprese with tomato textures: confit, raw, tomato water & tomato powder)	21,90 €
Kalb Carpaccio mit Artischockensalat, Parmesan & Limonenöl (Veal carpaccio with artichoke salad, Parmesan cheese & lemon oil)	23,90 €
Lachs Scottata mit Zitronen-Kapern & Kräuteröl (Salmon Scottata with lemon capers & herb oil)	25,90 €
Jakobsmuscheln auf Fenchel Carpaccio & Orangenfilets (Scallops on fennel carpaccio & orange segments)	26,90 €
Thunfisch mariniert und mit Bottarga angemacht (Marinated tuna dressed with bottarga)	26,90 €
Antipasto Misto nach Portonovo Art (Antipasto Misto Portonovo style)	29,90 €

Pasta / Risotto

Risotto di Primavera mit Gemüse & Parmesan (Risotto di Primavera with vegetables & Parmesan)	23,90 €
Rigatoni alla vignarola: Gemüse, Römersalat & Guanciale (Rigatoni alla vignarola: Vegetables, romaine lettuce & guanciale)	23,90 €
Pasta alla gricia mit Artischocken & Guanciale (Pasta alla gricia with artichokes & guanciale)	25,90 €
Spaghettini mit Garnelen & Hummersauce (Spaghettini with prawns & lobster sauce)	29,90 €
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel (Tagliatelle with black truffle)	34,90 €
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

Wildlachsfilet glasig gebraten mit Babyspinat 36,90 €
(Pan-fried wild salmon fillet with baby spinach)

Edelfisch Filets vom Grill mit Limonen-Kräuteröl 39,90 €
(Grilled fillets of premium fish with lemon and herb oil)

Loup de Mer Filet mit Kräuterkruste gratiniert 39,90 €
(Sea bass fillet with herb crust, au gratin)

Seezungenfilets in Butter gebraten mit Limettenschaum 45,90 €
(Sole fillets fried in butter with lime foam)

Alle Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert!
All fish dishes are served with seasonal vegetables!

Fleisch / meat

Iberico Kotelett vom Grill mit Kräutersauce 35,90 €
(Grilled Iberico pork chop with herb sauce)

Lammlachse mit Kräuterkruste gratiniert 37,90 €
(Lamb loin with herb crust, au gratin)

Kalbsrückensteak mit Limonen-Butter 42,90 €
(Veal sirloin steak with lemon butter)

Rinderfilet Medaillons mit Artischocken & Kalbsjus 48,90 €
(Beef fillet medallions with artichokes & veal jus)

Alle Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert!
All meat dishes are served with seasonal vegetables!

Speisekarte

*Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.*

Dessert / dessert

Panna Cotta al caramello <i>(Panna Cotta al caramello)</i>	14,90 €
Tiramisu Torte alla Portonovo <i>(Tiramisu cake alla Portonovo)</i>	14,90 €
Gebrannte Mascarpone Crème mit marinierten Erdbeeren <i>(Mascarpone cream with marinated strawberries)</i>	14,90 €
Crêpes Suzette mit Vanilleeis & Orangen-Butter <i>(Crêpes Suzette with vanilla ice cream & orange butter)</i>	16,90 €