







# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



## ZUPPE / SUPPEN

- |   |   | €   |
|---|---|-----|
| 1 | <b>PAPPA DI POMODORO</b> <br>Frische Tomatensuppe verfeinert mit Gin<br>und Worcestersauce | 5,9 |
| 2 | <b>ZUPPA DI PESCE</b><br>Klare Consomme´ mit frischem Fischfilet und Gemüse   | 7,9 |

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 10 | <b>BRUSCHETTA ORIGINALE</b> <br>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum  | 6,9  |
| 11 | <b>BRUSCHETTA SPECIALE</b> <br>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum,<br>Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Rucola      | 7,2  |
| 19 | <b>BURRATA</b> <br>Buttriger Mozzarella verfeinert mit Blasamico und Olivenöl,<br>auf Rucola mit Cherrytomaten und getrockneten Pflaumen       | 15,9 |
| 13 | <b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> <br>Gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse  | 11,9 |
| 14 | <b>CARPACCIO DI FILETTO CON TARTUFO</b><br>Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano,<br>Rucola, Pinienkernen, Zitrone und Trüffelöl   | 14,9 |
| 15 | <b>VITELLO TONNATO</b><br>Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce   | 14,5 |
| 16 | <b>FORMAGGIO DI CAPRA FRITTO</b> <br>Gebratener Ziegenkäse mit hausgemachtem Chilihonig,<br>getrockneten Pflaumen, Wallnüsse, auf Blattsalat | 13,5 |
| 18 | <b>ANTIPASTI PER DUE</b> (für 2 Personen)<br>2 Bruschetta Originale, gegrilltes Gemüse, Artischocken,<br>Mozzarella, Bresaula und Scampis   | 33,0 |

## INSALATA / SALATE

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 25 | <b>INSALATA MISTA</b> <br>Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und<br>Champignons, dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing | 10,5 |
| 26 | <b>INSALATA ESTIVA</b><br>Gemischter Blattsalat mit frischem Obst, Grana Padano,<br>gebratenem Lachsfilet und hausgemachtem Himbeerdressing   | 18,5 |
| 31 | <b>INSALATA BRESOLA</b><br>Knackiger Rucola mit Bresaula, Wallnüssen,<br>Cherrytomaten und Grana Padano   | 18,9 |
| 28 | <b>CAESARS SALAT</b> <br>Römersalat mit Croutons und Grana Padano, Caesars Dressing  | 10,9 |
| 29 | - mit Hähnchenbrustfilet  | 14,9 |
| 30 | - mit Garnelen  | 17,9 |

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## PASTASCIUTTA/ NUDELGERICHTE

€

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 40 | <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON CAPPERO E SCAMPI</b><br>Spaghetti mit einer Riesengarnele, Chili, Kapernäpfel, Jumbo-Oliven, Oregano und Knoblauch in feinem Olivenöl  | 17,9 |
| 41 | <b>SPAGHETTI MARINARA</b><br>Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in leichter Tomaten-Weisswein-Sauce   | 15,9 |
| 43 | <b>TAGLIATELLE CON RUCOLA</b> <br>Bandnudeln mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano in Tomatensauce | 13,9 |
| 44 | <b>TAGLIATELLE CON LUCIOPERCA</b><br>Bandnudeln in hausgemachtem Basilikumpesto mit gebratenem Zanderfilet   | 19,9 |
| 45 | <b>TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO</b><br>Bandnudeln mit Rinderfilet in getrüffeltem Gorgonzola-Sauce und Grana Padano  | 19,9 |
| 36 | <b>MACCHERONI ARRABBIATA</b> <br>Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Chili, Cherrytomaten, frischem Basilikum und Parmesan           | 13,9 |
| 37 | <b>MACCHERONI CON POLLO</b><br>Röhrennudeln mit zarter Hähnchenbrust, Zucchini, Champignons und Lauchzwiebeln in cremiger Sahne-Sauce  | 14,9 |
| 38 | <b>TORTELACCHI</b> <br>Frische, große Teigtaschen mit einer Ricotta- Spinat Füllung in Crème fraiche- Sauce mit Pinienkerne und Lammfilet | 19,9 |
| 49 | <b>TAGLIOLINI NERI CON SALMONE E ZAFFERANO</b><br>Frische Bandnudeln mit Lachs in Safran-Sauce mit frischem Babyspinat   | 19,9 |
| 50 | <b>TAGLIOLINI FRESCA CON SCAMPI E PORCINI</b><br>Frische dünne Bandnudeln in Kräuter-Weisswein-Sauce mit Garnelen, Steinpilzen, Kirschtomaten und Knoblauch  | 20,9 |

### Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker, Nr. 2 mit Konservierungsstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel, Nr. 4 mit Phosphat, Nr. 5 mit Farbstoff, Nr.6 mit Süßungsmittel, Nr. 7 geschwärzt, Nr. 8 geschwefelt, Nr. 9 gewachst, Nr.10 chininhaltig, Nr.11 koffeinhaltig, Nr.12 enthält eine Phenylalaninquelle, Nr.13 gentechnisch verändert, Nr.14 aus Fleischstücken zusammengefügt, Nr.15 mit Zucker und mit einem Süßungsmittel

Eine Karte mit den Allergenen und Zusatzstoffen, erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.

## SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE €

- 60 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 23,5  
Würzige Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und Salbei, dazu Tagesbeilage
- 61 **FILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA** 29,5  
Rosa Lammfilet vom Lavasteingrill, mariniert mit Thymian, Knoblauch und Olivenöl, dazu Tagesbeilage

**Für die folgenden Gerichte verwenden wir ausschließlich frisches, perfekt gereiftes Fleisch vom Angus Rind.**



- 63 **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** 33,5  
200 gr. feinstes Rinderfilet vom Lavastein Grill mit frischer Tagesbeilage
- 67 **FILETTO DI MANZO CON PORCINI** 37,5  
200 gr. feinstes Rinderfilet mit Steinpilzen und Parmesan dazu Tagesbeilage
- 66 **ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA** 28,5  
300 gr. saftiges Rib Eye vom Lavastein-Grill, mariniert mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl, Tagesbeilage
- Gorgonzola-Sauce 3,9  
hausgemachte Kräuterbutter 2,5

## SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

- 70 **SCAMPI ALLA GRIGLIA** 29,5  
Riesengarnelen vom Lavasteingrill, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitrone und Rosmarin, Tagesbeilage
- 71 **ORATA ALLA GRIGLIA** 27,9  
Frische Dorade vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und knackigem Beilagensalat
- 72 **FILETTO DI LUCIO** 27,9  
Gebratenes Zanderfilet an Safran-Weisswein-Sauce, Tagesbeilage
- 73 **FILETTO DI SALMONE** 25,9  
Gebratenes Lachsfilet mit Knoblauch, Cherrytomaten, Oliven und Petersilie, dazu Tagesbeilage

**Unsere heutige Tagesbeilage erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Servicepersonal.**

## KINDERGERICHTE

- 96 **SPAGHETTI BOLOGNESE** 6,0  
Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce
- 97 **SPAGHETTI AL POMODORO**  5,4  
Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce
- 98 **SPAGHETTI AL PESTO**  7,4  
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto
- 99 **VITELLO ALLA GRIGLIA** 10,4  
Zarte Kalbsmedaillons vom Grill mit Tagesbeilage

## PIZZA AUS DEM STEINOFEN

€

- 110 QUATTRO STAGIONI** 15,9  
Champignons, Salami, Kochschinken, Artischocken, Tomatensauce, Mozzarella
- 111 CONTADINA**  15,9  
Rucola, Pinienkerne, Bruschetta, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella
- 112 NORVEGIA** 16,9  
Frischer Lachs, Crème fraîche, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella
- 113 CALZONE** 15,9  
Kochschinken, Salami, Tomatensauce, Mozzarella
- 114 PARMA** 16,9  
Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella
- 115 DIAVOLA** 15,9  
Salami piccante, Chili, Zwiebeln, milde Peperoni, Trüffelöl Tomatensauce, Mozzarella
- 116 SAPORITA** 17,9  
Marinierte Salzwasser Garnelen, Knoblauch, Peperoncini, Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella, **pikant**
- 117 TONNO** 13,9  
Rote Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella
- 118 PORTOFINO** 14,9  
Bresaola, Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella
- 123 VERDURE (vegan)**  13,9  
Gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse, Tomatensauce

### Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich.

1200	Pizzamozzarella	2,5	1210	Lachs	5,0	1222	Peperoncini	2,0
1201	Grana Padano	2,0	1211	Garnele 3 Stk.	6,5	1226	Peperoni	2,0
1203	Crème fraîche	1,5	1212	Chili	0,5	1227	Sardellen	1,5
1225	Gorgonzola	2,5	1213	Cherrytomaten	2,5	1228	Pinienkerne	3,0
1204	Kochschinken <sup>2,3</sup>	2,5	1214	Rucola	2,5	1230	Ananas	2,5
1205	Salami <sup>2,3,5</sup>	2,5	1215	Spinat	2,0	1231	Oregano	0,5
1206	Prosciutto crudo	3,0	1216	Knoblauch	0,5	1232	Paprika	2,5
1207	Salami picc. <sup>2,3,5</sup>	3,0	1217	Rote Zwiebeln	0,5	1223	Pizzabrot	5,5
1229	Bresaola	3,5	1218	Oliven	1,5			
1208	Frutti di mare	3,5	1220	Champignons	1,0			
1209	Thunfisch	2,0	1221	Artischocken	3,0			

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## DESSERT

€

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 170 | <b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b><br>Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone | 7,5 |
| 171 | <b>PANNA COTTA</b><br>Feines Sahne-Dessert auf Fruchtspiegel                           | 7,5 |

## FORMAGGIO / KÄSE

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 180 | <b>FORMAGGI ASSORTITI</b><br>Ausgewählte Käsevariationen mit hausgemachtem Trüffelhonig, Weintrauben und Walnüssen | 14,9 |
|-----|--|------|

## WARME GETRÄNKE

- |                          |     |               |
|--------------------------|-----|---------------|
| CREMA CAFFE              |     | 3,8           |
| MILCHKAFFEE              |     | 4,5           |
| ESPRESSO                 |     | 2,8           |
| DOPPELTER ESPRESSO       |     | 4,9           |
| ESPRESSO CORETTO         |     | 5,9           |
| ESPRESSO MACCHIATO       |     | 3,4           |
| CAPPUCCINO               |     | 4,5           |
| LATTE MACCHIATO          |     | 4,5           |
| HEISSE SCHOKOLADE        | 3,9 | MIT SAHNE 4,5 |
| HEISSE WEISSE SCHOKOLADE | 3,9 | MIT SAHNE 4,5 |
| HEISSER SANDDORNNEKTAR   |     | 4,9           |
| GLÜHWEIN                 |     | 4,9           |

## DEGESTIF 2 cl

- |  |           |     |
|--|-----------|-----|
| JUBILÄUMS AQUAVIT                      | 40 % vol. | 3,0 |
| MALTESER                               | 40 % vol. | 3,0 |
| ROSTOCKER KÜMMEL                       | 38 % vol. | 3,0 |
| SAMBUCA MOLINARI                       | 40 % vol. | 3,9 |
| AMARETTO DI SARONNO                    | 28 % vol. | 3,0 |
| BAILEYS                                | 17 % vol. | 3,0 |
| LIMONCELLO                             | 36 % vol. | 3,5 |
| BELVEDERE VODKA Polen                  | 40 % vol. | 4,0 |
| ABSOLUT VODKA                          | 40 % vol. | 3,0 |
| TEQUILA SILVER                         | 38 % vol. | 3,0 |
| TEQUILA GOLD                           | 38 % vol. | 3,0 |
| VECCHIA ROMAGNA Italienischer Brandy   | 38 % vol. | 3,5 |
| HAVANA 7 JAHRE                         | 40 % vol. | 3,5 |
| GLENMORANGIE Malt Whisky, 10 Jahre     | 40 % vol. | 3,5 |
| LAGAVULLIN Islay Malt Whisky, 16 Jahre | 43 % vol. | 5,9 |

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## GLAS EILLES TEE

€

Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, 0,3 l

<b>DARJEELING ROYAL First Flush</b> , Schwarztee	2,8
<b>ASSAM SPECIAL</b> , Schwarztee	2,8
<b>SONNE ASIENS</b> , Grüntee aromatisiert	2,8
<b>SOMMERBEEREN</b> , Früchtemischung	2,8
<b>KRÄUTERGARTEN</b> , Kräutertee	2,8
<b>PFEFFERMINZ</b> , Kräutertee	2,8
<b>KAMILLE</b> , Kräutertee	2,8

## RAUCH SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

<b>APFELSAFT</b>	3,2
<b>ORANGENSAFT</b>	3,2
<b>PFIRSICHNEKTAR</b>	3,2
<b>BANANENNEKTAR</b>	3,2
<b>KIRSCHNEKTAR</b>	3,2
<b>TOMATENSAFT</b>	3,2
<b>KIBA-KIRSCH-BANANENNEKTAR</b>	3,2
<b>BIO SANDDORNNEKTAR</b>	3,2
<b>MARACUJANEKTAR</b>	3,2
<b>MANGONEKTAR</b>	3,2
<b>ANANASSAFT</b>	3,2
<b>CRANBERRYNEKTAR</b>	3,2
<b>RHABARBERSAFT</b>	3,2

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l/€	0,4 l/€
<b>SINALCO COLA LIGHT</b>	3,5	4,6
<b>SINALCO COLA</b>	3,5	4,6
<b>SINALCO ZITRONE</b>	3,5	4,6
<b>SINALCO ORANGE</b>	3,5	4,6
<b>SPEZI</b>	3,5	4,6
<b>APFELSCHORLE</b>	3,5	4,6
<b>RAUCH EISTEE GRANATAPFEL</b> 0,33l		3,6
<b>RAUCH EISTEE PFIRSICH</b> 0,33l		3,6
<b>COCA COLA</b>	0,2 l	3,5
<b>VITAMALZ</b>	0,33l	3,5

## SOFTDRINKS 0,2 l

<b>THOMAS HENRY BITTER LEMON</b>	3,8
<b>THOMAS HENRY GINGER ALE</b>	3,8
<b>THOMAS HENRY TONIC WATER</b>	3,8

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## MINERALWASSER

		€
SAN PELLEGRINO, medium	0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO, medium	0,75 l	7,9
AQUA PANNA, still	0,25 l	2,9
AQUA PANNA, still	0,75 l	7,9

## APERITIVI

BIANCO weiß herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken		5,3
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran		5,3
EXTRA DRY hell, extra trocken		5,3
ROSATO mildes Aroma, fruchtige Note		5,3
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange		7,9
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette		7,9
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange, Soda		7,9
SANDDORN SPRITZ Prosecco, Sanddorn, Maracujasirup		7,9
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Soda, Zitronenlimo, Beeren		7,9

## LONGDRINKS

GRÜNE WIESE		7,5
BATIDA DE COCO-KIRSCH		7,5
CAMPARI ORANGE/SODA		7,5
ABSOLUT VODKA LEMON/COCA COLA		8,5
BACARDI COCA COLA		8,5
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA		8,5
JACK DANIELS-COCA COLA		8,5

## FASSBIERE

ROSTOCKER PILS	0,3 l	3,6
ROSTOCKER PILS	0,4 l	4,8
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,3 l	4,3
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,4 l	5,3
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,6
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	4,8
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	3,6
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	4,8
SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	6,0

## FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	5,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,3

## AMARO/ KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA	42 % vol.	5,9
RAMAZZOTTI	35 % vol.	5,9
AVERNA	32 % vol.	5,9
CYNAR	16,5 % vol.	5,9
MONTENEGRO	23 % vol.	5,9

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## GRAPPA 2 cl

		€
<b>HAUSGRAPPA NONINO VENDEMMIA</b>	40 % vol.	<b>4,3</b>
Eleganter Trester aus Pinot-, Prosecco- und Malvasia Trauben mit kristallklarer Optik, frischem Körper, am Gaumen Noten von hellen Früchten und Blüten		
<b>NONINO CHARDONNAY</b>	41 % vol.	<b>5,3</b>
fein, weich und elegant mit dem Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		
<b>NONINO OPTIMA</b>	41 % vol.	<b>6,3</b>
12-18 monatige Reife in kleinen Barriquefässern, hellgold mit Anklängen von frischen Früchten, Vanille und Eichenholz		
<b>MARZADRO DICIOTTO LUNE</b>	41 % vol.	<b>6,3</b>
Merlot, Marzemino, Chardonnay, Teroldego und Muscat, harmonisch, weiches Bouquet mit breitem Aromenspektrum, und seidigem Gaumen		
<b>VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO</b>	42 % vol.	<b>6,3</b>
Andrea da Ponte, ausdrucksvoll und bouquetreich, hellgolden, wenig, fruchtige Zitrusfrüchte, leicht prickelnder Abgang		
<b>NEBBIOLO DA BAROLO</b>	40 % vol.	<b>6,5</b>
AB Selezione, aus dem Herzen des Barolo Gebietes geschmeidige Töne und grüne Note, im Abgang dezente Note von Lakritze		
<b>MOSCATO PANTELLERIA</b>	42 % vol.	<b>6,5</b>
AB Selezione, Sizilien, leuchtend goldgelb, Wärme und Fülle am Gaumen mit Noten von Trauben, Kaktusfeigen und einem Hauch Crème brûlée		
<b>POLI BARRIQUE</b>	55 % vol.	<b>10,0</b>
16 jähriger Grappa aus Barrique, lang anhaltender Abgang, warmwürzig, kraftvoll gereift, weiche Noten von getoastetem Holz, Vanille, Kakao und Kaffee		
<b>MOSCATO,,I MILLESIMI“ 1994</b>	40 % vol.	<b>13,0</b>
AB Selezione, dunkles Bernstein im Glas, elegante Mischung von orientalischen Gewürzen, Kakao, Maronen, Pfeifentabak und Honig, unendlich anmutende Nachhaltigkeit		
<b>MOSCATO,,I MILLESIMI“ 1997</b>	40 % vol.	<b>12,0</b>
AB Selezione, reine balsamische Note, mit Nuancen von Lavendel, Muskat und Salbei, voll und komplex in der Nase, samtig und ausgeprägt am Gaumen,		
<b>POLI MIELE</b>	35% vol.	<b>6,4</b>
süß, intensiv und balsamischer Likör, basierend auf Grappa und Akazienhonig mit essentiellen Ölen von Latschenkiefer, Wachholder, Minze und duftender Verbene		
<b>„ANANDA“ LIQUORE AL CACAO</b>	28 % vol.	<b>6,4</b>
AB Selezione, kräftig-süße Gewürznoten von Kardamon, Pfeffer und Sandelholz, intensive Komponente von Kakaobutter, warm und lebendig mit einem betörenden Finale		



# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
<b>HAUSWEIN</b>	6,8	16,8
Trebiano d´Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch		
<b>FRIZZANTINO</b>	6,8	16,8
Spritzig-lieulich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch		
<b>CHARDONNAY</b>	7,8	19,5
Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch		
<b>GRILLO</b>	7,8	19,5
Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur		

## OFFENE ROTWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
<b>HAUSWEIN</b>	6,8	16,8
Montepulciano d´Abruzzo, harmonischer Geschmack angenehm trocken, wenig Säure,		
<b>LAMBRUSCO</b>	6,8	16,8
Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
<b>MERLOT</b>	7,8	19,5
Venetien, geschmeidig und weich. Der Geschmack von roter Johannisbeere, Kirsche und Heidelbeere gehören zum Merlot genauso wie Zeder, Vanille und Noten von Minze. Hervorragend zu leichten Speisen		
<b>ROSSO SALENTO</b>	7,8	19,5
Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti		

## OFFENER ROSÈWEIN

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
<b>HAUSWEIN</b>	6,8	16,8
Cerasuolo d´Abruzzo trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, passt sehr gut zu Pizza und Käse, aber auch gerne zwischendurch		

## PROSECCO

<b>GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l</b>		6,9
<b>GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l</b>		39,5
Chardonnay, 28 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst		
<b>GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l</b>		6,9
<b>GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l</b>		39,5
Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll.		

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## CHAMPAGNER / Schaumweine

	€
<b>MOET&amp;CHANDON ICE IMPERIAL 0,75 l</b>	<b>102,9</b>
serviert mit Eis, dazu Limette, Orange oder Minze	
<b>PIPER HEIDSIECK 0,75l</b>	<b>74,9</b>
Cuvee Brut, Frankreich / Champagne. Kraftvoller Champagner der einiges zu erzählen hat. Sein Duft erinnert an Mandeln und frische Haselnüsse mit subtilen Noten von reifen Birnen und Äpfeln	
<b>PIPER HEIDSIECK 0,375l</b>	<b>39,9</b>
<b>VALDO ICE 0,75l</b>	<b>59,9</b>
Demi Sec, Italien / Venetien. Aprikose- und Apfelaromen	
<b>VALDO ROSÈ 0,75l</b>	<b>59,9</b>
Spumante Brut Rosé, Italien / Venetien. Blumige Noten und Himbeeraromen	

## ITALIEN WEISSWEIN

<b>GRIVO, PINOT GRIGIO</b>	<b>28,5</b>
Volpe Pasini, Friaul Trocken, dabei angenehm fruchtig. Frucht und Würze im Geschmack machen diesen Pinot zum idealen Begleiter für alle Fischgerichte	
<b>COSTAMOLINO, VERMENTINO DI SARDEGNA</b>	<b>27,5</b>
Argiolas, Sardinien Strohgelb mit hellgrünen Nuancen, zartes Bouquet, frisch, trocken, fruchtig mit angenehmer Zartheit und Finesse.	
<b>POMINO BIANCO, CHARDONNAY PINOT BIANCO</b>	<b>31,5</b>
Frescobaldi, Toscana Strohgelbe Farbe mit leicht goldenem Schimmer, Duft von würzigen Elementen, im Abgang fruchtige Sensation	
<b>TORMARESCA, CHARDONNAY</b>	<b>31,5</b>
Apulien Lebhafter, frischer Wein mit Bouquet von reifen Äpfeln und Birnen, am Gaumen Vanille- und Honig-Nuancen	
<b>PAIARA BIANCO PUGLIA</b>	<b>30,5</b>
Paicara, Apulien Fruchtige Aromen von Ananas und Apfel sowie florale Noten weißer Blüten lässt Bouquet des Paicara Bianco erkennen. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen	
<b>GAVI DEL COMUNE DI GAVI</b>	<b>31,5</b>
Terradavino, Piemont Gavi mit besonders beachtenswerter Struktur, entfaltet ein feinfruchtiges Bouquet. Im Geschmack anhaltend, vollmundig, samtig und harmonisch	
<b>BOLLA SOAVE DOC CLASSICO</b>	<b>28,5</b>
Bolla, Venezien Feiner frischer Duft, Anklänge von exotischen Früchten und Arkazienhonig, ein sehr anmutiger Soave im Bolla-Stil.	
<b>CA MAIOL, PRESTIGE</b>	<b>39,5</b>
Ca Maiol, Lugana Sortenreiner Trebbiano di Lugana mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian	

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## ITALIEN

€

## ROSÉWEIN

### **FRESCOBALDI ALIE ROSÉ TOSCANA IGT** 34,9

Frischer eleganter Rosé aus Syrah und Vermentino Trauben, der 4 Monate im Stahltank gelagert und anschließend 1 Monat in der Flasche verfeinert wurde. Langes Finale mit Duft von Waldbeeren und Zitruschalen.

### **CA MAIOL, ROSERI** 39,5

Ca Maiol, Lugana

Zart Rosa im Glas, feines Bouquet von Rosen und Pfirsich, Aromen von reifen Johannisbeeren und Litschis, feinfruchtig mit gut ausbalancierter Säure

## ITALIEN

## ROTWEIN

### **PRIMITIVO PUGLIA** 28,5

Apulien

Rubinrote Farbe im Glas, es duftet nach dunklen Waldfrüchten, Konfitüre und Johannisbeere  
Angenehm weicher Charakter, schmeckt sehr samtig

### **TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH** 31,5

Terre Siciliane, Sizilien

Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend, am Gaumen weich mit langem Finale

### **COLTIBUONO, CHIANTI CLASSICO** 39,5

Roberto Stucchi, Toscana

Intensives Rubinrot im Glas, in der Nase schmeicheln Anklänge von Waldfrüchten und Gewürzkräutern, am Gaumen geschmeidig mit langem Abgang

### **MONTESSU ISOLA DIE NURAGHI IGT** 41,5

Agricola Punica, Sardinien

Tief rubinrote Farbe im Glas und elegantem Charakter  
Intensiver fruchtiger Duft, einem langen Finale mit Lakritz und Vanille Noten

### **ANIVERSANO 62 PRIMITIVO MANDURIA** 49,5

Apulien, Cantine di San Marzano

Rubinrote Farbe, sehr voll und Elegant, voll und komplex Bouquet, mit einem Hauch von Pflaume  
Spuren von Tabak und Gewürzen. Großartiger Körper mit weich und edlen Tanninen

### **EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI VDT** 54,9

Fantini, Abruzzen

Fünf autochthone Rebsorten verleihen ihm sein wunderbar Vielfältiges Aroma von Kirschen, Zwetschken und Tabak.  
Großartige Struktur, Finale mit Noten von Vanille und Schokolade

- SUPERVENETIAN “BROLO DI CAMPOFIORINO”** 56,5  
Masi, Venezien  
Innovativer Wein, der auf schöne Weise Eleganz mit Ausdruck und Konzentration verbindet, verwöhnt mit Aromen von reifen Früchten, Kirschen und Johannisbeeren, wunderbar nachhaltiges Finale
- RISERVA DI FIZZANO, CHIANTI CLASSICO RISERVA** 61,5  
Rocce delle Macie, Toscana  
Duftig nach Beeren und wilden Kräutern, am Gaumen stilistisch einwandfrei, von ausgewogener Würzigkeit, warm mit reifer, roter Fruchtaromatik, angenehm und lang ausklingend
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO** 73,5  
Bolla, Venezien  
Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe. Sein Bouquet offenbart die charakterlichen Aromen von Kirsch-Marmelade, Rosinen und Gewürzen.

**WEINE AUS DER GANZEN WELT**  
**ROTWEIN**

- THE PAVILLON, SHIRAZ- CABERNET SAUVIGNON** 26,5  
Boschendal, Franschhoek  
Junger Rotwein vom Kap, besticht durch Aromen von schwarzen Johannisbeeren, typisch herbe Cabernet- und würzige Shiraz-Note
- BELLERUCHE** 29,5  
Rhönetal, Frankreich  
Eine Cuvee aus Syrah und Grenache, ein schöner Trinkwein mit Guter Struktur und feinen Tanninen die ein hervorragendes Rückrad bieten
- BLAUFRÄNKISCH KALKSTEIN** 31,5  
Österreich  
Am Gaumen fleischig, tolle Saftigkeit, mineralisch, samtig, schöne Frucht, würzig frisch, elegant, finessenreich mit schönem Trinkfluss und einem sehr langen Nachfall
- BERONIA MAZUELO** 41,5  
Spanien, Rioja  
Mit straffen Tanninen und kräftiger Säure, besonderer Ausbau in Eichholzfässern. Dadurch wird der Wein besonders süßwürzig, vanillig mit leichter Kokosnote.
- STELLENBOSCH, CABERNET SAUVIGNON** 46,5  
Neil Ellis, Stellenbosch  
Rebsorten reiner Cabernet Sauvignon, Aromen von Veilchen, schwarzen Johannisbeeren und Zedernholz, am Gaumen reichhaltig, marmeladig und sehr fruchtig

**WEINE AUS DER GANZEN WELT**

€

**ROSÈWEIN**

**SOPHIE HELENE**

**23,9**

Deutschland, Pfalz

Ein harmonisch trockener, aromatischer und fruchtig-duftender Rosé aus Cabernet und Dornfelder mit anregender Frische. Starke Aromen von Beeren und Kirschen am Gaumen, volle Frucht im langen Finale – Sommerlaune im Glas.

**ICE ROSÈ SIGNE MOUTAN CADET**

**34,9**

Frankreich, Bordeaux

Aromatisch, fruchtbetont und frisch mit saftiger Fülle am Gaumen, enthüllt nach und nach Noten von roten Früchten und wirkt besonders geschmeidig und frisch.

**WEINE AUS DER GANZEN WELT**

**WEISSWEIN**

**DER FISCH MUSS SCHWIMMEN**

**24,9**

Deutschland, Pfalz

Rassig-spritziges Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder mit animierender Aromafülle von Äpfeln, Pfirsichen und exotischen Früchten, mit einem Hauch Zitrus, saftig frisch und feinmineralisch.

**GELBER MUSKATELLER (feinherb)**

**25,9**

Deutschland, Pfalz

Feinherb, eindrucksvoll aromatisch mit der charakterlichen Frucht von Holunder und Litschis in zartem Schmelz. Körperreich mit viel Extrakt und balsamischem Abgang.

**WEISSBURGUNDER VAN VOLXEN**

**36,5**

**Deutschland, Mosel**

Duftet intensiv und verheißungsvoll mit Anklängen von Pfirsich, Birne, Ananas und Zitrus. Mineralische Noten wie Vanille Röstnoten untermalen den fruchtigen Teil des Aromas.

**SAUVIGNON BLANC COLLAGE**

**34,5**

Hammeln, Pfalz

erfrischend fruchtig, elegant, Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, Rhabarber und Maracuja grüne Nuancen einer frisch gemähten Sommerwiese

**RIESLING 101 QBA**

**34,5**

Spreitzer, Rheingau

Feinherbe Kräuterigkeit und etwas Zitrusfrucht in der Nase, am Gaumen glasklar und kühl, kompakter Körper, belebend frischer Wein mit Zug, der am Gaumen regelrecht zupackt, Extrakt reich und mit langem, komplexem Finale

**BOSCHENDAL SAUVIGNON BLANC**

**34,5**

Südafrika, Kapstadt

In der Nase zeigt sich Aromenspiel von Limette und grünen Feigen. Ein weicher Wein mit harmonischen Gaumen und einer delikaten Säure, die den würzigen, mineralischen Abgang unterstreicht.

**MOSEL RIESLING BRAUNEBERGER (feinherb)**

**38,5**

Mosel, Deutschland

Fester, hefiger und noch etwas reduktiver Duft mit hellen, gelbfruchtigen und leicht tabakigen Noten. Erdiger mineralig, straff und saftig im Mund.

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## COCKTAILS

€

### APERITIVIS

<b>MARTINI DRY COCKTAIL</b>	8,9
Bombay Sapphire, Martini extra dry, Olive	
<b>COSMOPOLITAN</b>	8,9
Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrynektar	
<b>LILLET VIVE</b>	7,9
Lillet, Thomas Henry Tonic, Gurke	
<b>CHIP-DRY-TONIC</b>	7,9
Weisser Portwein mit frischer Minze, Zitrone und Tonic	
<b>GIPSY MARTINI</b>	9,9
Bombay Sapphire, Aperol, Lillet, Lime Juice, Holunderblütensirup, Rhabarbersaft	

### PROSECCO COCKTAILS

<b>ROSATO SPRITZ</b>	7,9
Prosecco, Martini Rosato, Orange	
<b>HUGO</b>	7,9
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette	
<b>APEROL SPRITZ</b>	7,9
Prosecco, Aperol, Orange, Soda	
<b>SANDDORN SPRITZ</b>	7,9
Prosecco, Sanddornnektar, Maracujasirup	

### CAIPI SPECIALS

<b>CAIPIRINHA</b>	7,9
Cachaça, Limetten, Lime Juice Rohrzucker	
<b>MOJITO</b>	8,5
Havana, Limette, Minze, Lime Juice, Rohrzucker, Soda	
<b>STRAWBERRY CAIPI</b>	8,9
Cachaça, Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker	
<b>BLUEBERRY MOJITO</b>	9,5
Havana, Limette, Blaubeerpüree, Minze, Rohrzucker, Soda	

# PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

## COCKTAILS

€

### TROPICALS/KLASSIKER

<b>TOUCH DOWN</b>	8,9
Vodka, Aprikot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	8,9
Vodka, Peach Tree, Apricot Brandy, Orangensaft, Cranberrynektar	
<b>PLANTERS PUNCH</b>	8,9
Bacardi, Meyers Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	
<b>PIÑA COLADA</b>	8,9
Bacardi, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
<b>SWIMMING POOL</b>	8,9
Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	

### STRONGER

<b>MAI TAI</b>	12,5
Bacardi, Meyers Rum, Captain Morgan, Zitronensaft, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft	
<b>ZOMBI</b>	12,5
Bacardi, Meyers Rum, Captain Morgan, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	

### AFTER DINNER

<b>WHITE RUSSIAN</b>	7,9
Vodka, Khalua, Sahne	
<b>DOLCE E MARO</b>	7,9
Averna, Creme de Cacao, Vanillesirup, Lime Juice, Sahne	

### ALKOHOLFREI

<b>VIRGIN COLADA</b>	6,9
Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft	
<b>ZUCKERHUT</b>	6,9
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	
<b>HOLIDAY</b>	6,9
Lime Juice, Vanille, Holunderblüte, Apfelsaft, Rhabarbersaft	

**GIN & TONIC**

€

**ELEPHANT LONDON DRY GIN 45% Vol.**

Deutschland, Hamburg, Gut Schwechow

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

serviert mit Eis und Apfelspalten

14,5

Hamburger Gin, destilliert mit 14 verschiedenen afrikanischen Kräutern, Blüten und Wurzeln, aber auch deutsche Botanicals wie z.B. Äpfeln

**MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% Vol.**

Deutschland, Schwarzwald

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

serviert mit Eis, getrockneten Wachholderbeeren und Orange

schöner kräuterlastiger Gin mit 47 verschiedenen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen

14,9

**ROSTOCKER STADTBRAND GIN 41% Vol.**

Deutschland, Rostock

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

serviert mit Eis, Salbei und Zitronenzeste

Eine ausgewogene Komposition, die von Gurke und Rose geprägt ist.

Unterstützt wird der Rostocker Stadtbrand Gin von einem Dezenten Hauch von Limette.

13,9

**BROCKMANS GIN 40% VOL.**

England

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

Serviert mit Blaubeeren und Eis

aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note

14,9

**TANQUERAY TEN GIN 47,3% Vol.**

Schottland

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

serviert mit Eis und Limettenspalt

Höchstmaß an Feinheit und Aromengehalt, leichte Anklängen von Wachholder und Fichtennadeln mit besonderer Betonung auf Zitrusnoten

12,9

**BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40% Vol.**

Grossbritannien

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

serviert mit Eis und Gurke

schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrus, sowie ein Hauch Vanille, perfekt abgerundet mit der frischen Gurke

8,9

**GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 42,7% Vol.**

Spanien, Costa Dorada

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

serviert mit Eis, Rosmarin und Zitronenschale

frische Meeresbrise und ein Hauch salzige Olive, schmeckt wie „Tapas im Glas“

14,9

**HENDRICK'S GIN 44% Vol.**

Schottland

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

serviert mit Eis, Gurke und Pfeffer

kräuterlastiger Gin mit Nuancen von bulgarischen Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer

14,9