







PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



ZUPPE / SUPPEN

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

ANTIPASTI / VORSPEISEN

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

INSALATA / SALATE

- | | | |
|----|---|------|
| 25 | INSALATA MISTA 
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und
Champignons, dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing | 10,5 |
| 26 | INSALATA ESTIVA
Gemischter Blattsalat mit frischem Obst, Grana Padano,
gebratenem Lachsfilet und hausgemachtem Himbeerdressing | 18,5 |
| 31 | INSALATA BRESOLA
Knackiger Rucola mit Bresaula, Wallnüssen,
Cherrytomaten und Grana Padano | 18,9 |
| 28 | CAESARS SALAT 
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 | SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON CAPPERO E SCAMPI
Spaghetti mit einer Riesengarnele, Chili, Kapernäpfel, Jumbo-Oliven, Oregano und Knoblauch in feinem Olivenöl | 17,9 |
| 41 | SPAGHETTI MARINARA
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in leichter Tomaten-Weisswein-Sauce | 15,9 |
| 43 | TAGLIATELLE CON RUCOLA 
Bandnudeln mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano in Tomatensauce | 13,9 |
| 44 | TAGLIATELLE CON LUCIOPERCA
Bandnudeln in hausgemachtem Basilikumpesto mit gebratenem Zanderfilet | 19,9 |
| 45 | TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO
Bandnudeln mit Rinderfilet in getrüffeltem Gorgonzola-Sauce und Grana Padano | 19,9 |
| 36 | MACCHERONI ARRABBIATA 
Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Chili, Cherrytomaten, frischem Basilikum und Parmesan | 13,9 |
| 37 | MACCHERONI CON POLLO
Röhrennudeln mit zarter Hähnchenbrust, Zucchini, Champignons und Lauchzwiebeln in cremiger Sahne-Sauce | 14,9 |
| 38 | TORTELACCHI
Frische, große Teigtaschen mit einer Ricotta- Spinat Füllung in Crème fraîche- Sauce mit Pinienkerne und Lammfilet | 19,9 |
| 49 | TAGLIOLINI CON SALMONE E ZAFFERANO
Frische Bandnudeln mit Lachs in Safran-Sauce mit frischem Babyspinat | 19,9 |
| 50 | TAGLIOLINI FRESCA CON SCAMPI E PORCINI
Frische dünne Bandnudeln in Kräuter-Weisswein-Sauce mit Garnelen, Steinpilzen, Kirschtomaten und Knoblauch | 20,9 |

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 ^{2,3}	2,5	1214	Rucola	2,5	1230	Ananas	2,5
1205	Salami ^{2,3,5}	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. ^{2,3,5}	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 | HAUSGEMACHTES TIRAMISU
Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone | 7,5 |
| 171 | PANNA COTTA
Feines Sahne-Dessert auf Fruchtspiegel | 7,5 |

FORMAGGIO / KÄSE

- | | | |
|-----|--|------|
| 180 | FORMAGGI ASSORTITI
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 |

GLAS EILLES TEE

€

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

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

RAUCH SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

SOFTDRINKS 0,2 l

THOMAS HENRY BITTER LEMON	3,8
THOMAS HENRY GINGER ALE	3,8
THOMAS HENRY TONIC WATER	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		8,5
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette		8,5
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange, Soda		8,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, Sanddorn, Maracujasirup		8,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Soda, Zitronenlimo, Beeren		8,5

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

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

OFFENE WEISSWEINE

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

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN	6,8	16,8
Montepulciano d´Abruzzo, harmonischer Geschmack angenehm trocken, wenig Säure,		
LAMBRUSCO	6,8	16,8
Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
MERLOT	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		
ROSSO SALENTO	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/ €
HAUSWEIN	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

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

CHAMPAGNER / Schaumweine €

MOET&CHANDON ICE IMPERIAL 0,75 l	102,9
serviert mit Eis, dazu Limette, Orange oder Minze	
PIPER HEIDSIECK 0,75l	74,9
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	
PIPER HEIDSIECK 0,375l	39,9
VALDO ICE 0,75l	59,9
Demi Sec, Italien / Venetien. Aprikose- und Apfelaromen	
VALDO ROSÈ 0,75l	59,9
Spumante Brut Rosé, Italien / Venetien. Blumige Noten und Himbeeraromen	

ITALIEN
WEISSWEIN

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

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 Cuvée 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

MARTINI DRY COCKTAIL	8,9
Bombay Sapphire, Martini extra dry, Olive	
COSMOPOLITAN	8,9
Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrynektar	
LILLET VIVE	8,5
Lillet, Thomas Henry Tonic, Gurke	
CHIP-DRY-TONIC	8,5
Weisser Portwein mit frischer Minze, Zitrone und Tonic	
GIPSY MARTINI	9,9
Bombay Sapphire, Aperol, Lillet, Lime Juice, Holunderblütensirup, Rhabarbersaft	

PROSECCO COCKTAILS

ROSATO SPRITZ	8,5
Prosecco, Martini Rosato, Orange	
HUGO	8,5
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette	
APEROL SPRITZ	8,5
Prosecco, Aperol, Orange, Soda	
SANDDORN SPRITZ	8,5
Prosecco, Sanddornnektar, Maracujasirup	

CAIPI SPECIALS

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

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

COCKTAILS

€

TROPICALS/KLASSIKER

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

STRONGER

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

AFTER DINNER

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

ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA	6,9
Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft	
ZUCKERHUT	6,9
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	
HOLIDAY	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 Meeresbriese 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