

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



ZUPPE / SUPPEN



€

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

ANTIPASTI / VORSPEISEN

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

INSALATA / SALATE


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

Eine Karte mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Kassensbereich oder fragen Sie dazu einen Servicemitarbeiter.



PASTASCIUTTA/ NUDELGERICHTE

€

40	SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON CAPPERO E SCAMPI	17,9
	Spaghetti mit einer Riesengarnele, Chili, Kapernäpfel, Jumbo-Oliven, Oregano und Knoblauch in feinem Olivenöl	
41	SPAGHETTI MARINARA	15,9
	Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in leichter Tomaten-Weisswein-Sauce	
43	TAGLIATELLE CON RUCOLA 	13,9
	Bandnudeln mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano in Tomatensauce	

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 44 | TAGLIATELLE CON LUCIOPERCA
Bandnudeln in hausgemachtem Basilikumpesto mit gebratenem Zanderfilet | 19,9 |
| 45 | TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO
Bandnudeln mit Rinderfilet in getrüffelnder 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 Cremè fraiche- 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 |



SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

		€
60	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Würzige Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und Salbei, dazu Tagesbeilage	23,5
61	FILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA Rosa Lammfilet vom Lavasteingrill, mariniert mit Thymian, Knoblauch und Olivenöl, dazu Tagesbeilage	29,5
Für die folgenden Gerichte verwenden wir ausschließlich frisches, perfekt gereiftes Fleisch vom Angus Rind.		
63	FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 200 gr. feinstes Rinderfilet vom Lavastein Grill mit frischer Tagesbeilage	33,5
67	FILETTO DI MANZO CON PORCINI 200 gr. feinstes Rinderfilet mit Steinpilzen und Parmesan dazu Tagesbeilage	37,5
66	ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA 300 gr. saftiges Rib Eye vom Lavastein-Grill, mariniert mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl, Tagesbeilage	28,5
	Gorgonzola-Sauce	3,9
	hausgemachte Kräuterbutter	2,5



SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

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

Unsere heutige Tagesbeilage erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Servicepersonal.

KINDERGERICHTE

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



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			4,5
MILCHKAFFEE			5,5
ESPRESSO			3,2
DOPPELTER ESPRESSO			5,5
ESPRESSO CORETTO			6,5
ESPRESSO MACCHIATO			4,5
CAPPUCCINO			4,9
LATTE MACCHIATO			5,5
HEISSE SCHOKOLADE	4,5	MIT SAHNE	4,9
HEISSE WEISSE SCHOKOLADE	4,5	MIT SAHNE	4,9
HEISSER SANDDORNNEKTAR			5,9
GLÜHWEIN			6,9
IRISH COFFEE			7,5
HOLLÄNDISCHER KAFFEE			7,5

Auf Wunsch bieten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch als / mit an:

Koffeinfrei		0,6
Laktosefreie Milch		0,6
Haferdrink		0,6
Caramel / Vanille Sirup		0,6

DEGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT	40 % vol.	3,9
MALTESER	40 % vol.	3,9
ROSTOCKER KÜMMEL	38 % vol.	3,9
SAMBUCA MOLINARI	40 % vol.	4,5
AMARETTO DI SARONNO	28 % vol.	3,9
BAILEYS	17 % vol.	3,9
LIMONCELLO	36 % vol.	3,9
SAINT GINGER	15 % vol.	4,5
BELVEDERE VODKA Polen	40 % vol.	4,9
ABSOLUT VODKA	40 % vol.	3,9
TEQUILA SILVER	38 % vol.	3,9
TEQUILA GOLD	38 % vol.	3,9
VECCHIA ROMAGNA Italienischer Brandy	38 % vol.	4,5
HAVANA 7 JAHRE	40 % vol.	4,9
DON PAPA	40 % vol.	6,5
GLENMORANGIE Malt Whisky, 10 Jahre	40 % vol.	4,9
LAGAVULLIN Islay Malt Whisky, 16 Jahre	43 % vol.	6,9

GLAS EILLES TEE €
Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, 0,3 l

DARJEELING ROYAL First Flush , Schwarztee	3,9
ASSAM SPECIAL , Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS , Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN , Früchtemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN , Kräutertee	3,9
PFEFFERMINZ , Kräutertee	3,9
KAMILLE , Kräutertee	3,9

RAUCH SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

APFELSAFT	3,5
ORANGENSAFT	3,5
PFIRSICHNEKTAR	3,5
BANANENNEKTAR	3,5
KIRSCHNEKTAR	3,5
TOMATENSAFT	3,5
KIBA-KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,5
BIO SANDDORNNEKTAR	3,5
MARACUJANEKTAR	3,5
MANGONEKTAR	3,5
ANANASSAFT	3,5
CRANBERRYNEKTAR	3,5
RHABARBERSAFT	3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l/€	0,4 l/€
SINALCO COLA LIGHT	3,9	5,2
SINALCO COLA	3,9	5,2
SINALCO ZITRONE	3,9	5,2
SINALCO ORANGE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
APFELSCHORLE	3,9	5,2
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		3,9
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		3,9
COCA COLA	0,2 l	3,9
VITAMALZ	0,33l	3,9

SOFTDRINKS 0,2 l

THOMAS HENRY BITTER LEMON	3,9
THOMAS HENRY GINGER ALE	3,9
THOMAS HENRY TONIC WATER	3,9

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

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE/SODA	9,5
ABSOLUT VODKA LEMON/COCA COLA	9,9
BACARDI COCA COLA	9,9
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA	9,9
JACK DANIELS-COCA COLA	9,9
GIN FIZ	10,9
MALFY CON ARANCIA – Tonic	13,9

FASSBIERE

ROSTOCKER PILS	0,3 l	4,2
ROSTOCKER PILS	0,4 l	5,6
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,3 l	4,8
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,4 l	5,9
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	4,2
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,6
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	5,6
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	4,2
SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	6,0

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	5,9
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,9

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

GRAPPA 2 cl		€
HAUSGRAPPA NONINO VENDEMMIA	40 % vol.	4,9
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.	5,9
fein, weich und elegant mit dem Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		
NONINO OPTIMA	41 % vol.	7,5
12-18 monatige Reife in kleinen Barriquefässern, hellgold mit Anklängen von frischen Früchten, Vanille und Eichenholz		
MARZADRO DICIOTTO LUNE	41 % vol.	7,5
Merlot, Marzemino, Chardonnay, Teroldego und Muscat, harmonisch, weiches Bouquet mit breitem Aromenspektrum, und seidigem Gaumen		
VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO	42 % vol.	7,5
Andrea da Ponte, ausdrucksvoll und bouquetreich, hellgolden, wenig, fruchtige Zitrusfrüchte, leicht prickelnder Abgang		
NEBBIOLO DA BAROLO	40 % vol.	7,9
AB Selezione, aus dem Herzen des Barolo Gebietes geschmeidige Töne und grüne Note, im Abgang dezente Note von Lakritze		
MOSCATO PANTELLERIA	42 % vol.	7,5
AB Selezione, Sizilien, leuchtend goldgelb, Wärme und Fülle am Gaumen mit Noten von Trauben, Kaktusfeigen und einem Hauch Crème brûlée		
POLI BARRIQUE	55 % vol.	10,9
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.	13,5
AB Selezione, dunkles Bernstein im Glas, elegante Mischung von orientalischen Gewürzen, Kakao, Maronen, Pfeifentabak und Honig, unentlich anmutende Nachhaltigkeit		
MOSCATO,,I MILLESIMI“ 1997	40 % vol.	12,5
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.	7,5
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.	6,9
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 Trebbiano d' Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch	7,5		18,5
FRIZZANTINO Spritzig-lieulich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch	7,5		18,5
CHARDONNAY Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch	8,5		21,0
GRILLO Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur	8,5		21,0

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN Montepulciano d' Abruzzo, harmonischer Geschmack angenehm trocken, wenig Säure,	7,5	18,5
LAMBRUSCO Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch	7,5	18,5
MERLOT 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	8,5	21,0
ROSSO SALENTO Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti	8,5	21,0

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

OFFENER ROSÈWEIN

	0,2 l / €	0,5 l / €
HAUSWEIN	7,5	18,5
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	29,5
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	28,5
Argiolas, Sardinien Strohgelb mit hellgrünen Nuancen, zartes Bouquet, frisch, trocken, fruchtig mit angenehmer Zartheit und Finesse.	
POMINO BIANCO, CHARDONNAY PINOT BIANCO	35,5
Frescobaldi, Toscana Strohgelbe Farbe mit leicht goldenem Schimmer, Duft von würzigen Elementen, im Abgang fruchtige Sensation	

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

TORMARESCA, CHARDONNAY 32,5

Apulien

Lebhafter, frischer Wein mit Bouquet von reifen Äpfeln und Birnen, am Gaumen Vanille- und Honig-Nuancen

OLIVERS PIONT GRIGIO RISERVA 59,9

Isonzo

Olivers ist eine besondere Lage im Isonzo. Die Rebstöcke sind mehr als 30 Jahre alt. Die ideale Lage um ein König zu werden. Ein komplexer, reicher vollmundiger Wein, der begeistert.

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 29,5

Bolla, Venezien

Feiner frischer Duft, Anklänge von exotischen Früchten und Arkazienhonig, ein sehr anmutiger Soave im Bolla-Stil.

CA MAIOL, PRESTIGE 39,9

Ca Maiol, Lugana

Sortenreiner Trebbiano di Lugana mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian

ITALIEN

€

ROSÉWEIN

FRESCOBALDI ALIE ROSÉ TOSCANA IGT 35,5

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 39,9

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

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

- NIPPOZANO VECCHIE VITI** 59,9
Toskana, Chianti
Leuchtendes Rubinrot. Aromen von Beeren- und Steinfrüchten, besonders Sauerkirsche, Erdbeere und Himbeere. Duft nach Wildrose, Haselnüssen und Trockenfrüchten mit Nelken- und Sternanisnoten. Am Gaumen nachhaltig, frisch und weich.
- MONTESSU ISOLA DIE NURAGHI IGT** 42,5
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** 54,5
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** 57,5
Fantini, Abruzen
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"** 57,9
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** 79,9
Bolla, Venezien
Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe.
Sein Bouquet offenbart die charakterlichen Aromen von Kirsch-
Marmelade, Rosinen und Gewürzen.

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

WEINE AUS DER GANZEN WELT

ROTWEIN

- THE PAVILLON, SHIRAZ- CABERNET SAUVIGNON** 26,9
Boschental, Franschhoek
Junger Rotwein vom Kap, besticht durch Aromen von schwarzen Johannisbeeren, typisch herbe Cabernet- und würzige Shiraz-Note
- BELLERUCHE** 31,9
Rhönetal, Frankreich
Eine Cuvee aus Syrah und Grenache, ein schöner Trinkwein mit Guter Struktur und feinen Tanninen die ein hervorragendes Rückrad bieten
- Andreas Bender der Rote** 36,9
Deutschland, Pfalz
Würze, Unterholz, fleischig, Brombeerbusch, Tannennadel und Blaubeere. Würziger kann ein deutscher Rotwein kaum werden.
- BERONIA MAZUELO** 41,9
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** 47,5
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** 25,5
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.
- AIX ROSE** 37,5
Frankreich, Provence
Die Rebsorten Grenache, Syrah, Cincault und Carignan geben den Ton an. Mit Saignee-Methode bluten die Schalen ihre Farbe aus und verleihen dem Most eine rosa Farbe. So hat man den besten Rose der Provence im Glas.

WEINE AUS DER GANZEN WELT
WEISSWEIN

- DER FISCH MUSS SCHWIMMEN** 25,5
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)** 26,9
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** 39,9
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** 35,9
Hammel, 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** 36,9
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.

WEINE AUS DER GANZEN WELT €
WEISSWEIN

- MOSEL RIESLING BRAUNEBERGER (feinherb)** 39,9
Mosel, Deutschland
Fester, hefiger und noch etwas reduktiver Duft mit hellen, gelbfruchtigen und leicht tabakigen Noten. Erdiger mineralig, straff und saftig im Mund.
- ANDREAS BENDER DER WEISSE** 36,9
Deutschland, Pfalz
Seine frische, fruchtige Art ist äußerst ansprechend und macht ihn zur perfekten leichten Cuvée für jede Gelegenheit.

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



COCKTAILS

APERITIVIS

MARTINI DRY COCKTAIL	9,5
Bombay Sapphire, Martini extra dry, Olive	
COSMOPOLITAN	9,5
Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrynektar	
LILLET VIVE	9,5
Lillet, Thomas Henry Tonic, Gurke	
CHIP-DRY-TONIC	9,5
Weisser Portwein mit frischer Minze, Zitrone und Tonic	
GIPSY MARTINI	10,5
Bombay Sapphire, Aperol, Lillet, Lime Juice, Holunderblütensirup, Rhabarbersaft	

PROSECCO COCKTAILS

ROSATO SPRITZ	9,5
Prosecco, Martini Rosato, Orange	
HUGO	9,5
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette	
APEROL SPRITZ	9,5
Prosecco, Aperol, Orange, Soda	
SANDDORN SPRITZ	9,5
Prosecco, Sanddornnektar, Maracujasirup	

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA
CAIPI SPECIALS

CAIPIRINHA	9,9
Cachaça, Limetten, Lime Juice Rohrzucker	
MOJITO	10,5
Havana, Limette, Minze, Lime Juice, Rohrzucker, Soda	
STRAWBERRY CAIPI	9,9
Cachaça, Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker	
BLUEBERRY MOJITO	9,9
Havana, Limette, Blaubeerpüree, Minze, Rohrzucker, Soda	

COCKTAILS €

TROPICALS/KLASSIKER

TOUCH DOWN	10,9
Vodka, Aprikot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar	
SEX ON THE BEACH	10,5
Vodka, Peach Tree, Apricot Brandy, Orangensaft, Cranberrynektar	
PLANTERS PUNCH	10,9
Bacardi, Meyers Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	
PIÑA COLADA	10,5
Bacardi, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
SWIMMING POOL	10,5
Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	

STRONGER

MAI TAI ALLA PORTOFINO	13,5
Bacardi, Meyers Rum, Captain Morgan, Zitronensaft, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft	
ZOMBI	13,5
Bacardi, Meyers Rum, Captain Morgan, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	

AFTER DINNER

WHITE RUSSIAN	8,9
Vodka, Khalua, Sahne	
DOLCE E MARO	8,9
Averna, Creme de Cacao, Vanillesirup, Lime Juice, Sahne	

ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA	7,9
Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft	
ZUCKERHUT	7,9
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	
HOLIDAY	7,9
Lime Juice, Vanille, Holunderblüte, Apfelsaft, Rhabarbersaft	

GIN & TONIC

€

GIN SUL 43% Vol.

14,9

Deutschland, Hamburg

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

Serviert mit Eis, Orangenzeste und Rosmarinzwig

Aromen der Botanicals wie Koriander, Rosmarin, Piment, Lavendel, Zimt, Zistrose und frische Zitronen

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% Vol.

15,9

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

ILLUSIONIST 45% Vol.

15,5

Deutschland, München

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

Serviert mit Eis, Orangenzeste und Rosmarinzwig

Lüfte das Geheimnis des Illusionist: Ein tiefblauer Gin, der Dich aus dem grauen Alltag entführt – und sich als Gin & Tonic rosa verwandelt. Geboren im Münchener Glockenbach, bereit für neue Abenteuer.

BROCKMANS GIN 40% VOL.

England

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

Serviert mit Blaubeeren und Eis

aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note

15,9

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

13,5

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

12,9

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