

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



ZUPPE / SUPPEN

€

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | PAPPA DI POMODORO <p>Frische Tomatensuppe verfeinert mit Gin und Worcestersauce</p> | 7,9 |
| 2 | ZUPPA DI PESCE <p>Klare Consomme´ mit frischem Fischfilet und Gemüse</p> | 11,9 |



ANTIPASTI / VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | BRUSCHETTA ORIGINALE <p>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum</p> | 8,5 |
| 11 | BRUSCHETTA SPECIALE <p>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Rucola</p> | 9,9 |
| 19 | BURRATA <p>Buttriger Mozzarella verfeinert mit Blasamico und Olivenöl, auf Rucola mit marinierten Tomaten und frischer Melone</p> | 18,5 |
| 13 | VERDURE ALLA GRIGLIA <p>Gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse</p> | 14,9 |
| 14 | CARPACCIO DI FILETTO CON TARTUFO <p>Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola, Pinienkernen, Zitrone und Trüffelöl</p> | 18,9 |
| 15 | VITELLO TONNATO <p>Gebrautes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce</p> | 17,9 |
| 16 | FORMAGGIO DI CAPRA FRITTO <p>Gebrauter Ziegenkäse mit hausgemachtem Chilihonig auf karamellisierten Äpfeln und Wakame-Salat</p> | 17,0 |
| 18 | ANTIPASTI PER DUE (für 2 Personen) <p>2 Bruschetta Originale, gegrilltes Gemüse, Artischocken, Mozzarella, Bresaula und Garnelen</p> | 36,9 |

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

INSALATA / SALATE


25	INSALATA MISTA 	12,9
	Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons, dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing	
26	INSALATA ESTIVA	21,9
	Gemischter Blattsalat mit frischem Obst, Grana Padano, gebratenem Lachsfilet und hausgemachtem Himbeerdressing	
31	INSALATA D'AGNELLO	23,9
	Knackiger Rucola mit zartem Lammfilet, Walnüssen, Cherrytomaten und Grana Padano	
28	CAESARS SALAT 	14,0
	Römersalat mit Croutons und Grana Padano, Caesars Dressing	
29	- mit Hähnchenbrustfilet	+ 6,0
30	- mit Garnelen	+ 8,0

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



PASTASCIUTTA / NUDELGERICHTE

€

40	SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON CAPPERO E GAMBERETTO	19,9
	Spaghetti mit Shrimps, Chili, Kapernäpfel, Jumbo-Oliven, Oregano und Knoblauch in feinem Olivenöl	
41	SPAGHETTI MARINARA	21,9
	Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in leichter Tomaten-Weisswein-Sauce	
43	TAGLIATELLE CON RUCOLA 	17,5
	Bandnudeln mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano in Tomatensauce	

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

- | | | |
|----|---|------|
| 44 | TAGLIATELLE CON LUCIOPERCA | 23,9 |
| | Bandnudeln in hausgemachtem Basilikumpesto mit gebratenem Zanderfilet | |
| 45 | TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO | 24,0 |
| | Bandnudeln mit Rinderfilet in getrüffeltem Gorgonzola-Sauce und Grana Padano | |
| 36 | MACCHERONI ARRABBIATA 🌿 | 15,9 |
| | Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Chili, Cherrytomaten, frischem Basilikum und Parmesan | |
| 37 | MACCHERONI CON POLLO | 18,9 |
| | Röhrennudeln mit zarter Hähnchenbrust, Zucchini, Champignons und Lauchzwiebeln in cremiger Sahne-Sauce | |
| 38 | TORTELACCI CON TARTUFO | 24,9 |
| | Frische, große Teigtaschen mit einer Trüffel-Füllung in cremiger Soße mit Trüffelbutter und Lammfilet, vereinfert mit Trüffelöl | |
| 49 | TAGLIOLINI CON SALMONE E ZAFFERANO | 22,9 |
| | Frische Bandnudeln mit Lachs in Safran-Sauce mit frischem Babyspinat | |
| 50 | TAGLIOLINI FRESCA CON SCAMPI E PORCINI | 23,9 |
| | Frische dünne Bandnudeln in Kräuter-Weisswein-Sauce mit Garnelen, Steinpilzen, Kirschtomaten und Knoblauch | |



SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

€

- | | | |
|----|--|------|
| 60 | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Würzige Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und Salbei,
dazu Tagesbeilage | 28,9 |
| 61 | FILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA
Rosa Lammfilet vom Lavasteingrill, mariniert mit
Thymian, Knoblauch und Olivenöl, dazu Tagesbeilage | 34,9 |

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

- | | | |
|----|---|------|
| 63 | FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
feinstes Rinderfilet vom Lavastein Grill mit
frischer Tagesbeilage | 37,9 |
| 67 | FILETTO DI MANZO CON PORCINI
200 gr. feinstes Rinderfilet mit Steinpilzen und Parmesan
dazu Tagesbeilage | 42,0 |
| 66 | ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA
300 gr. saftiges Rib Eye vom Lavastein-Grill, mariniert mit
Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl, Tagesbeilage | 37,9 |
| | Gorgonzola-Sauce | 5,5 |
| | hausgemachte Kräuterbutter | 4,0 |



SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

- | | | |
|----|--|------|
| 70 | SCAMPI ALLA GRIGLIA
Riesengarnelen vom Lavasteingrill, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitrone und Rosmarin, Tagesbeilage | 35,9 |
| 71 | ORATA ALLA GRIGLIA
Frische Dorade vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und knackigem Beilagensalat | 34,5 |
| 72 | FILETTO DI LUCIO
Gebratenes Zanderfilet an Safran-Weisswein-Sauce, Tagesbeilage | 34,9 |
| 73 | FILETTO DI SALMONE
Gebratenes Lachsfilet mit Knoblauch, Cherrytomaten, Oliven und Petersilie, dazu Tagesbeilage | 32,9 |

Unsere heutige Tagesbeilage erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Servicepersonal.

KINDERGERICHTE

- | | | |
|----|---|------|
| 96 | SPAGHETTI BOLOGNESE
Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce | 8,5 |
| 97 | SPAGHETTI AL POMODORO 🌿
Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce | 7,5 |
| 98 | SPAGHETTI AL PESTO 🌿
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto | 8,9 |
| 99 | VITELLO ALLA GRIGLIA
Zarte Kalbsmedaillons vom Grill mit Tagesbeilage | 13,9 |



PIZZA AUS DEM STEINOFEN

€

- 110 QUATTRO STAGIONI** **18,9**
Champignons, Salami, Kochschinken, Artischocken,
Tomatensauce, Mozzarella
- 111 CONTADINA** **18,9**
Rucola, Pinienkerne, Bruschetta, Grana Padano,
Tomatensauce, Mozzarella
- 112 NORVEGIA** **20,5**
Frischer Lachs, Crème fraîche, Spinat, Tomatensauce,
Mozzarella
- 113 CALZONE** **18,9**
Kochschinken, Salami, Tomatensauce, Mozzarella
- 114 PARMA** **19,9**
Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto Crudo, Grana Padano,
Tomatensauce, Mozzarella
- 115 DIAVOLA** **18,9**
Salami piccante, Chili, Zwiebeln, milde Peperoni, Trüffelöl
Tomatensauce, Mozzarella
- 116 SAPORITA** **20,5**
Marinierte Salzwasser Garnelen, Knoblauch, Peperoncini,
Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella, **pikant**
- 117 TONNO** **16,9**
Rote Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella
- 118 PORTOFINO** **16,9**
Bresaola, Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella
- 123 VERDURE (vegan)** **16,9**
Gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse, Tomatensauce

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich.

1200	Pizzamozzarella	3,5	1210	Lachs	7,0	1222	Peperoncini	2,5
1201	Grana Padano	3,5	1211	Garnele 3 Stk.	7,5	1226	Peperoni	2,5
1203	Crème fraîche	2,5	1212	Chili	1,0	1227	Sardellen	2,5
1225	Gorgonzola	3,5	1213	Cherrytomaten	3,5	1228	Pinienkerne	4,0
1204	Kochschinken	3,5	1214	Rucola	3,5	1230	Ananas	3,0
1205	Salami	3,5	1215	Spinat	3,0	1231	Oregano	1,0
1206	Prosciutto Crudo	4,0	1216	Knoblauch	1,0	1232	Paprika	3,5
1207	Salami piccante	4,0	1217	Rote Zwiebeln	1,5	1223	Pizzabrot	6,5
1229	Bresaola	4,5	1218	Oliven	2,5			
1208	Frutti di mare	5,5	1220	Champignons	2,5			
1209	Thunfisch	5,0	1221	Artischocken	5,5			

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



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

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

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	3,9
ORANGENSAFT	3,9
PFIRSICHNEKTAR	3,9
BANANENNEKTAR	3,9
KIRSCHNEKTAR	3,9
TOMATENSAFT	3,9
KIBA-KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,9
BIO SANDDORNNEKTAR	3,9
MARACUJANEKTAR	3,9
MANGONEKTAR	3,9
ANANASSAFT	3,9
CRANBERRYNEKTAR	3,9
RHABARBERSAFT	3,9

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		4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		4,5
COCA COLA	0,2 l	4,5
VITAMALZ	0,33l	4,5

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

SOFTDRINKS 0,2 l

THOMAS HENRY BITTER LEMON	4,5
THOMAS HENRY GINGER ALE	4,5
THOMAS HENRY TONIC WATER	4,5

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
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
---------------	-----------	-----

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

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		

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

„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 Trebiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch	7,9	18,9
FRIZZANTINO Spritzig-lieulich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch	7,9	18,9
CHARDONNAY Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch	8,9	21,9
GRILLO Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur	8,9	21,9

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l / €	0,5 l / €
HAUSWEIN Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack angenehm trocken, wenig Säure,	7,9	18,9
LAMBRUSCO Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch	7,9	18,9
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	8,9	21,9
ROSSO SALENTO Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti	8,9	21,9

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

OFFENER ROSÈWEIN

0,2 l/ € 0,5 l/ €

HAUSWEIN

7,9 18,9

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 99,0

serviert mit Eis, dazu Limette, Orange oder Minze

PIPER HEIDSIECK 0,75l 79,0

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

TORMARESCA, CHARDONNAY 32,5

Apulien

Lebhafter, frischer Wein mit Bouquet von reifen Äpfeln

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

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

NIPPOZANO VECCHIE VITI 59,9

Toscana, Chianti

Leuchtendes Rubinrot. Aromen von Beeren- und Steinfrüchten, besonders Sauerkirsche, Erdbeere und Himbeere. Duft nach Wildrose, Haselnüssen und

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

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, 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" 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.

WEINE AUS DER GANZEN WELT ROTWEIN

THE PAVILLON, SHIRAZ- CABERNET SAUVIGNON 26,9

Boschendal, 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

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

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,

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

Birne, Ananas und Zitrus. Mineralische Noten wie Vanille Röstnoten untermalen den fruchtigen Teil des Aromas.

SAUVIGNON BLANC COLLAGE 35,9

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

CAIPI SPECIALS

CAIPIRINHA	9,5
Cachaça, Limetten, Lime Juice Rohrzucker	

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

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

COCKTAILS €

TROPICALS/KLASSIKER

TOUCH DOWN Vodka, Aprikot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar	11,0
SEX ON THE BEACH Vodka, Peach Tree, Maracujasadt, Limettensaft, Cranberrynektar	10,5
PLANTERS PUNCH Bacardi, Meyers Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	11,0
PIÑA COLADA Bacardi, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	9,9
SWIMMING POOL Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	10,5

STRONGER

MAI TAI ALLA PORTOFINO Bacardi, Meyers Rum, Captain Morgan, Zitronensaft, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft	13,9
ZOMBI Bacardi, Meyers Rum, Captain Morgan, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	13,9

AFTER DINNER

WHITE RUSSIAN Vodka, Khalua, Sahne	9,5
DOLCE E MARO Averna, Creme de Cacao, Vanillesirup, Lime Juice, Sahne	9,5

ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft	8,5
ZUCKERHUT Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	8,5
HOLIDAY Lime Juice, Vanille, Holunderblüte, Apfelsaft, Rhabarbersaft	8,5

GIN & TONIC

€

GIN SUL 43% Vol.

14,9

Deutschland, Hamburg

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

Serviert mit Eis, Orangenzeste und Rosmarinzweig

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 Rosmarinzweig

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

13,9

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

13,9

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