

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



ZUPPE / SUPPEN

€

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | PAPPA DI POMODORO | 7,9 |
| | Frische Tomatensuppe verfeinert mit Gin und Worcestersauce | |
| 2 | ZUPPA DI PESCE | 11,9 |
| | Aromatische Fischsuppe mit frischem Fischfilet und mediterranem Gemüse in einer feinen Hummersauce | |

ANTIPASTI / VORSPEISEN




- | | | |
|----|--|------|
| 10 | BRUSCHETTA ORIGINALE | 8,9 |
| | Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum | |
| 11 | BRUSCHETTA SALMONE | 9,9 |
| | Geröstetes Weißbrot mit aromatischem Crème fraîche und feinem Räucherlachs | |
| 12 | BURRATA | 18,5 |
| | Cremiger Burrata-Mozzarella mit Sardellen, Oliven und getrockneten Tomaten, verfeinert mit bestem Olivenöl und Oregano | |
| 13 | VERDURE ALLA GRIGLIA | 15,5 |
| | Gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse | |
| 14 | CARPACCIO DI FILETTO CON TARTUFO | 18,9 |
| | Hauchdünn aufgeschnittenes, hausgebeiztes Rinderfilet mit Grana Padano, frischem Rucola, gerösteten Pinienkernen, einem Hauch Zitrone und aromatischem Trüffelöl | |
| 15 | CARPACCIO DI TONNO | 19,9 |
| | Fein geschnittenes Carpaccio vom Thunfisch, serviert mit Rucola, frischer Zitrone und bestem Olivenöl | |
| 16 | VITELLO TONNATO | 17,9 |
| | Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce | |
| 17 | SCAMPI AL FORNO | 21,9 |
| | Ofengegarte Jakobsmuscheln mit Oliven, Kapern, getrockneten Cherrytomaten, feiner Chili-Note und Oregano | |
| 18 | FORMAGGIO DI CAPRA AI FORNO | 17,0 |
| | Im Ofen gebackener Ziegenkäse mit Honig und einem Hauch Chili, serviert mit getrockneten Cherrytomaten und zwei Scheiben Ciabatta | |

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

- 19 **ANTIPASTI PER DUE** (für 2 Personen) 42,5
 Eine mediterrane Vorspeisenauswahl mit cremigem Burrata, feinem Carpaccio, einer Bruschetta Originale und einer Bruschetta mit Räucherlachs, dazu zwei Riesengarnelen und zart marinierte Artischocken

INSALATA / SALATE

- 25 **INSALATA MISTA**  13,9
 Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons, dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing
- 26 **INSALATA RUCOLA**  15,9
 Knackiger Rucola mit Walnüssen, Cherrytomaten und Grana Padano
- 28 **CAESARS SALAT**  14,9
 Römersalat mit Croutons und Grana Padano, Caesars Dressing


Optional zu den Salaten dazu:

Hähnchenbrustfilet	+6,0
Rindersteakstreifen	+10,9
Lammfilet	+9,9
3 Garnelen	+9,9
Lachsfiletstreifen	+8,5



PASTASCIUTTA / NUDELGERICHTE

€

- 40 **SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON CAPPERO E CAPESANTE** 23,9
 Spaghetti mit Jakobsmuscheln, Chili, Kapern, getrockneten Cherrytomaten, 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**  18,9
 Bandnudeln mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano in Tomatensauce

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

- 44 **TAGLIATELLE CON ORATA** 23,9
Bandnudeln in hausgemachtem Basilikumpesto mit gebratenem Doradenfilet
- 45 **TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO** 24,9
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen in getrüffeltem Gorgonzola-Sauce und Grana Padano
- 46 **MACCHERONI CON POLLO** 18,9
Röhrennudeln mit zarter Hähnchenbrust, Aubergine, Champignons und Lauchzwiebeln in cremiger Rahmsauce
- 47 **TAGLIOLINI CON SCAMPI** 20,9
Röhrennudeln mit cremiger Zucchinisauce, Zwiebeln und zarten Garnelen
- 48 **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** 23,9
Frische Bandnudeln mit Lachs in feiner Hummersauce, serviert mit frischem grünem Spargel
- 50 **TAGLIOLINI FRESCA CON MANZO E PORCINI** 23,9
Frische dünne Bandnudeln in Kräuter-Weisswein-Sauce mit Rindfleischstreifen, Steinpilzen, Kirschtomaten und Knoblauch
- 51 **GNOCCHI RICOTTA E SPINACI** 19,9
Frische Gnocchi, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer feinen Crème-fraîche-Sauce, veredelt mit getrockneten Cherrytomaten, zartem Babyspinat und Grana Padano



SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

€

- | | | |
|----|---|------|
| 60 | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Würzige Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und Salbei,
dazu eine Tagesbeilage | 28,9 |
| 61 | FILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA
Rosa Lammfilet vom Lavasteingrill, mariniert mit
Thymian, Knoblauch und Olivenöl, dazu eine 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 |
| 64 | CARRÉ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA
Zartes Lammkarree vom Lavastein-Grill auf aromatischer
Barolosauce, serviert mit einer frischen Tagesbeilage | 34,9 |
| 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 | FILETTO DI ORATA
Frisches Doradenfilet auf feiner Butter-Weißweinsauce dazu eine Tagesbeilage | 31,9 |
| 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 | POLLO ALLA GRIGLIA
Zarte Hähnchenbrust 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
Salami piccante, Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella
- 123 VERDURE** 17,9
Gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse, Tomatensauce,
Mozzarella

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich.

Pizzamozzarella	4	Salami piccante	4	Rucola	4	Peperoncini	3
Grana Padano	4	Frutti di mare	6	Spinat	3	Peperoni	3
Crème fraîche	3	Thunfisch	5	Knoblauch	1	Sardellen	3
Gorgonzola	4	Lachs	8,5	Rote Zwiebeln	2	Pinienkerne	4
Kochschinken	4	Garnele 3 Stk.	9,9	Oliven	3	Ananas	3
Salami	4	Chili	1	Champignons	3	Oregano	1
Prosciutto Crudo	4	Cherrytomaten	4	Artischocken	6	Paprika	4

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



DESSERT

€

- | | | |
|-----|--|-----|
| 170 | HAUSGEMACHTES TIRAMISU
Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone | 9,5 |
| 172 | CREMÉ BRÛLÉE
Sahne-Dessert mit knackiger Zuckerkruste verfeinert mit Vanille | 9,5 |
| 176 | DESSERTWEIN, COPPO MOSCATO D'ASTI 60ml
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase blumige Aromen und Spuren von Pfirsichen und Birnen. Im Geschmack angenehm frisch und aromatisch | 7,5 |

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	4,9
HEISSER SANDDORNNEKTAR	5,9

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch koffeinfrei.

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

DEGESTIF 2 cl

ROSTOCKER KÜMMEL	38 % vol.	3,9
SAMBUCA	40 % vol.	4,5
AMARETTO DI SARONNO	28 % vol.	3,9
BAILEYS	17 % vol.	3,9
WALCHER LIMONCELLO	36 % vol.	3,9
SAINT GINGER	15 % vol.	4,5
CAFFE BORGHETTI – Espressolikör	25 % vol.	4,9
ABSOLUT VODKA	40 % vol.	3,9
VECCHIA ROMAGNA Italienischer Brandy	38 % vol.	4,5
MARZADRO CREMA ALPINA PISTACCHIO	17 % vol.	5,9
MARZADRO ALPINA MELONE	17 % vol.	5,9

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 DICOTTO 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 bouquetereich, hellgolden, weinig, 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		
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		

RAUCH SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

APFELSAFT	3,9
ORANGENSAFT	3,9
PFIRSICHNEKTAR	3,9
BANANENNEKTAR	3,9
KIRSCHNEKTAR	3,9
KIBA	3,9
BIO SANDDORNNEKTAR	3,9
MARACUJANNEKTAR	3,9
MANGONEKTAR	3,9
ANANASSAFT	3,9
RHABARBERSAFT	3,9

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

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	0,33 l	4,5

SOFTDRINKS 0,2 l

THOMAS HENRY BITTER LEMON		4,5
THOMAS HENRY GINGER ALE		4,5
THOMAS HENRY TONIC WATER		4,5
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT		4,5
THOMAS HENRY SPICY GINGER		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

FASSBIERE

	0,3 l	0,4 l
ROSTOCKER PILS	4,5	5,9
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	5,1	6,7
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	4,5	5,9
ALSTER alkoholfrei		5,9
KREFELDER helles Bier mit Cola	4,5	5,9
SCHÖFFERHOFER WEIZEN trüb	0,5 l	6,0

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	6,0
BIRRA MORETTI original italienisches Bier	0,33 l	4,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l
HAUSWEIN	7,9	18,9
Trebbiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch		
FRIZZANTINO	7,9	18,9
Spritzig-lieulich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch		
CHARDONNAY	8,9	21,9
Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch		
GRILLO	8,9	21,9
Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur		
LUGANA	8,9	21,9
Trocken, fruchtig-frisch, Ananas und Zitrus im Vordergrund, feine Kräuteranklänge, mit belebender Säurestruktur		
PINOT GRIGIO	8,9	21,9
Trocken, ausgewogen, Pfirsich und Zitrus, feine Kräuter- und Vanillenoten, elegant mit langem, aromatischem Abgang		

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l
HAUSWEIN	7,9	18,9
Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack angenehm trocken, wenig Säure		
LAMBRUSCO	7,9	18,9
Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
MERLOT	8,9	21,9
Weich und geschmeidig, Aromen von Johannisbeere, Kirsche und Heidelbeere, feine Noten von Zeder, Vanille und Minze		
NERO D'AVOLA	8,9	21,9
Weich und harmonisch, Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und roten Maulbeeren, ausgewogene, sortentypische Säure		

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

PRIMITIVO 8,9 21,9
Kräftig und weich, Aromen roter Früchte, vollmundig
mit sanften Tanninen und harmonischer Struktur

OFFENER ROSÈWEIN

0,2 l 0,5 l
HAUSWEIN 7,9 18,9

Trocken, fruchtig und weich, samtiger Abgang,
vielseitig – ideal zu Pizza, Käse oder solo

PIPOLI ROSATO 8,9 21,9
Fruchtig und frisch, Beerenaromen, lebendige Säure,
weicher Abgang

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

ITALIEN WEISSWEIN

€

MASI, PINOT GRIGIO 29,9

Venetien, Italien

Ausdrucksstark und fruchtig, Birne, Ananas und Zitrus,
mit klarer Struktur und lebendiger Frische

MANDRAROSSA, CHARDONNAY 24,9

Sizilien, Italien

Ein sehr gefälliger Chardonnay mit einem Bukett, das an
Orangenschalen und reife Kaktusfeigen erinnert.

Im Geschmack zeigen sich intensive Frucht und eine angenehme Säure

MASI, LUGANA BELDOSSO 57,9

Venetien, Italien

Ein eleganter, fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von Passionsfrucht und
Zitrus, fein abgerundet durch eine zarte Vanillenote. Am Gaumen frisch und
ausgewogen, mit lebendiger Säure und einem Hauch von Mandel im Abgang

COPPO, GAVI LA ROCCA 44,9

Sizilien, Italien

Hellgelb im Glas, zeigt dieser Wein eine frische, fruchtige Nase mit typischen
mineralischen Nuancen. Am Gaumen ausgewogen und klar, mit feinen
Zitrusnoten und einem angenehm leichten Abgang

MANDRAROSSA, GRILLO 24,9

Sizilien, Italien

Frisch und intensiv mit charakteristischen Aromen von Zitrus, Mispel und
Grapefruit. Feine Basilikumnoten und eine elegante Struktur verleihen ihm
Ausgewogenheit und Trinkfreude

TERUZZI, VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 27,9

Toskana, Italien

Frisch und harmonisch mit Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel und einer feinen
Mandelnote. Gut strukturiert am Gaumen, mit langem, ausgewogenem
Abgang

MASI, LUGANA LUNATIO 29,9

Lugana, Italien

Fast transparente gelbe Farbe mit intensiven Aromen
von Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist der

Wein leicht kräuterig abgerundet, begleitet von einer lebhaften Säure

ITALIEN ROSÉWEIN

FRESCOBALDI ALIE ROSÉ TOSCANA IGT 35,9

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

RUFFINO, AQUA DI VENUS ROSÉ 56,9

Toskana, Italien

Ein vielschichtiger Rosé mit floralen Noten vom Sangiovese, unterlegt mit
mediterranen Kräutern und Macchia. Rote Kirschen vom Syrah und
Zitrusnuancen vom Pinot Grigio verleihen ihm Frische und Eleganz. Am
Gaumen lebendig mit gut eingebundener Säure und langem, aromatischem
Abgang

PIPOLI ROSATO BASILICATA 24,9

Basilikata, Italien

Fruchtig und ausgewogen, Aromen von Walderdbeere, Himbeere, Kirsche und
Granatapfel. Lebendige Säure, weicher und harmonischer Abgang.

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

ITALIEN

€

ROTWEIN

RUFFINO, CHIANTI

29,9

Toskana, Italien

Rubinrot, mit eleganten Veilchennoten und Aromen roter Früchte. Am Gaumen frisch, ausgewogen und leicht würzig, mit guter Struktur und angenehmer Trinkbarkeit

MANDRAROSSA, NERO D'AVOLA

24,9

Sizilien, Italien

Gefällig und sortentypisch, mit Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und roten Maulbeeren. Weich am Gaumen, ausgewogene Säure, rund und harmonisch

MANDRAROSSA, CABERNET SAUVIGNON

24,9

Sizilien, Italien

Purpurrot mit Aromen von Salbei, Rosmarin und Eukalyptus. Am Gaumen mineralisch und warm, mit feinen, nachhaltigen Tanninen und würzigen Noten mediterraner Kräuter

FANTINI, CUVÉE DON CAMILLO TERRE DI CHIETI

32,9

Abruzzen, Italien

Intensiv rubinrot, mit Aromen von eingelegten Kirschen, Marmelade, Vanille und Lakritze. Vollmundig, mit weichen Tanninen und einem angenehm herben Nachklang

ANIVERSANO 62 PRIMITIVO MANDURIA

54,9

Apulien, Cantine di San Marzano

Rubinrot, elegant und vollmundig. Aromen von Pflaume, Tabak und Gewürzen. Komplex am Gaumen, mit weichen, edlen Tanninen und großartiger Struktur

COPPO, BARBERA D'ASTI L'AVVOCATA

33,9

Asti, Italien

Rubinrot. Intensive Kirsch-, Himbeer- und Brombeeraromen in der Nase gepaart mit einem frischen und ausgewogenen Geschmack

MASI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

145,9

Venetien, Italien

Der Costasera überzeugt durch die rubinrote Farbe. Der Duft ist geprägt von fruchtigen Noten wie Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch einer leichten Note von gemahlenem Kaffee und süßen Gewürzen. Am Gaumen überzeugt er durch seine Struktur und ideal ausbalancierten Säure

PROSECCO

	0,1 l	0,75 l
ROTARI METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9	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	39,5
Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll		
SCAVI & RAY ALKOHOLFREI	6,9	39,5
Glamourös und dezent: Der alkoholfreie SCAVI & RAY Secco verspricht vollen Genuss und ein betörendes Aroma – perfekt für einen entspannten Abend		

CHAMPAGNER / Schaumweine

€

MOET&CHANDON ICE IMPERIAL 0,75 l

16,9

99,0

Serviert mit Eis, dazu Limette, Orange oder Minze

www.geniessen-bei-freunden.de •

alle Preise in Euro und inkl. gesetzl. MwSt

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA



CAIPI

CAIPIRINHA 9,5
Cachaça, Limette, Rohrzucker

MOJITO 9,9
Havana, Limette, Minze, Lime Juice, Rohrzucker, Soda

BLUEBERRY MOJITO 9,9
Havana, Limette, Blaubeerpüree, Minze, Rohrzucker, Soda

SPRITZIGES

LIMONCELLO SPRITZ 9,9
Prosecco, Limoncello, Soda

HUGO 9,9
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette

APEROL SPRITZ 9,9
Prosecco, Aperol, Orange, Soda

SANDDORN SPRITZ 9,9
Andalö mit Prosecco

SARTI ROSA SPRITZ 9,9
Sarti mit Prosecco

PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

APERITIVI

NEGRONI 9,5
Roter Wermut, Campari, Gin

GIN BASEL SMASH 9,9
Gin, Basilikum, Limettensaft, Rohrzuckersirup

ESPRESSO MARTINI 9,5
Wodka, Kaffeelikör, Espresso

ALKOHOLFREI

NOPEROL 9,5
Scavi&Ray alkoholfreier Secco, Orange mit
Ramazzotti Aperitivo Arancia

HUGO ALKOHOLFREI 9,5
Holundersirup, Limette, Minze und Scavi&Ray alkoholfreier Secco

CAIPI LIGHT 7,5
Ginger Ale, Limette und Rohrzucker

MOJITO LIGHT 7,9
Ginger Ale, Minze, Limette und Rohrzucker

SCHUTZENGEL 7,9
Ginger Ale, Limette und Rohrzucker, Maracujasaft

MARTINI APERITIVI

MARTINI BIANCO 5,9
mit Eis und Zitrone

MARTINI ROSSO 5,9
mit Eis und Orange

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE / SODA 9,5

ABSOLUT VODKA COLA 9,9

BARCARDI COLA 9,9

CUBA LIBRE 9,9

WHISKY COLA 9,9

GIB DEINEM LEBEN EINEN GIN

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40%Vol. **13,9**

Schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrus, sowie ein Hauch Vanille. Serviert mit Eis und Gurke

GIN SUL 43% Vol. **14,9**

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**

Serviert mit Eis, getrockneten Wachholderbeeren und Orange
schöner kräuterlastiger Gin mit 47 verschiedenen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen

HENDRICK'S GIN 44% Vol. **14,9**

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

BROCKMANS GIN 40% Vol. **15,9**

Serviert mit Blaubeeren und Eis
aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note

MALFY GIN CON ARCANIA 41%Vol. **14,9**

Ein toller, fruchtiger Gin für den Sommer!

LIQUID GOLD **15**

Pure Dekadenz im Glass. Der Fruchtige Sommer Gin.
Flüssiges Gold