





Tartufo Bianchetto o Marzuolo

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
03.03.2025 – 12.04.2025

Il tartufo bianchetto, noto anche con il nome di Marzuolo e il nome scientifico Tuber Borchii Vittadini, è una specie di tartufo diffusa in tutta la penisola italiana e spesso confusa con il tartufo bianco, cui assomiglia nell'aspetto esteriore. Il nome "bianchetto" evoca proprio questa sua somiglianza con il celebre "fratello maggiore". Considerata la sua grande diffusione sul territorio, il tartufo bianchetto è da sempre impiegato nella cucina tradizionale. Il suo aroma intenso lo rende un condimento molto apprezzato.

Se usato con saggezza, il bianchetto può regalare sapori inconfondibili e prelibati sia nella cucina casalinga sia in quella professionale.

Le nostre proposte

Carpaccio di filetto di vitello, fave e tartufo bianchetto	 * 	31.-
Tagliolini all'uovo fatti in casa al tartufo bianchetto		35.-
Trancio di ricciola, bietole, patate affumicate e tartufo bianchetto	 *	44.-

Vini al bicchiere

Bianco Mughetto DOC – Sauvignon del Ligornetto Affinamento in barrique nuove per 24 mesi Tenuta Vitivinicola Roberto e Andrea Ferrari SA, Stabio, Mendrisiotto, Ticino	10 cl	11.00
Rosso San Domenico DOC – Merlot del Malcantone Tamborini Carlo SA, Lamone, Ticino	10 cl	12.00


senza carne o pesce


senza ingredienti animali

*
senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine


senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
17.03.2025 – 30.03.2025

Misticanza dell'orto

oppure

Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Spaghetti alla chitarra trafileti al bronzo, alla "carbonara di asparagi"

Fusilli trafileti al bronzo al ragù di coniglio e porri

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Pollo alla cacciatora e barba di frate

Merluzzo, salsa verde e panure di erbette e olive

* * *

Acqua minerale

Caffè espresso

Amaretto mignon selezionato

Vini al bicchiere

Bianco

Biancofilo DOC – Merlot in bianco

10 cl 7.00

Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino

Rosso

Mariella DOC – Merlot

10 cl 7.00

Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Proposte culinarie


Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
17.03.2025 – 30.03.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Crema di carote e zenzero			12.50
Salmone affumicato, panna acida e limone			27.00
Insalata di puntarelle alla romana con calamari		19.00	25.00

prosegue con gusto...

Spaghetti alla chitarra trafileti al bronzo, alla "carbonara di asparagi"		19.00	25.00
Fusilli trafileti al bronzo al ragù di coniglio e porri		18.50	24.50
Risotto Carnaroli, rapa rossa, sgombro marinato e limone			27.00

divaga con squisiti sapori...

Pollo alla cacciatora e barba di frate	 		36.00
Merluzzo, salsa verde e panure di erbe e olive			38.50
Agnello laccato all'orientale, patata al burro e crema di peperoni			39.50

e si perde in dolcezza.

Tiramisù all'amarena			9.80
Desiderio al cioccolato Al Porto			8.20
Grande scelta di delizie Al Porto, che vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria.			



senza carne o pesce



senza ingredienti animali











senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Creazioni della pasticceria artigianale Al Porto

Tartelette Lampone e Passione	8.20
Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti, il lampone e il frutto della passione	
Tortino carote e mandorle    	6.90
Squisito tortino vegano di carote e mandorle. Ideale come ottimo spuntino o dessert	
Cake al cioccolato    	6.90
Delizioso cake al cioccolato Grand Cru con farina di riso e una copertura croccante di fave di cacao	

Gelati e sorbetti artigianali Al Porto

Gelati e sorbetti

Preparati artigianalmente dai nostri gelatai con ricette tradizionali e i migliori ingredienti

Gelato alla vaniglia di Tahiti	o	4.10
Gelato al cioccolato Grand Cru 72%	oo	7.40
Gelato al Café Mocca	ooo	11.00
Gelato alle fragole		
Sorbetto ai lamponi		
Sorbetto ai limoni siciliani		
Porzione di panna montata		2.00



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.