Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
26.05.2025 – 07.06.2025

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta 32.00
Fusilli trafilati al bronzo con melanzane, pomodorini e stracciatella di bufala
Pipe trafilate al bronzo con gamberi, ceci e rosmarino

oppure

con secondo piatto a scelta 42.00
Filetto di sogliola al pane Panko, spinacini, datterini e maionese al lime
Diaframma di manzo alla piastra, terrina di patate e variazione di sedano

* * *

Acqua minerale
Caffè espresso
Amaretto mignon selezionato

Vini al bicchiere

Bianco
Roero Arneis LAGOBAVA DOC – Roero Arneis biologico 10 cl 8.00
Azienda Agricola di Micaela Lago e Gabriele Bava, Vignale Monferrato, Piemonte

Rosso
L'Amo LAGOBAVA DOC – Pinot nero, Merlot biologico 10 cl 9.00
Azienda Agricola di Micaela Lago e Gabriele Bava, Vignale Monferrato, Piemonte

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
26.05.2025 – 07.06.2025

		Piccola porzione	
Chi ben comincia…			
Zuppa rinfrescante di piselli e menta			12.50
Bruschette con crudo, burrata e pomodorini confit			20.00
Vitello tonnato alla piemontese con capperi in fiore		20.00	26.00
prosegue con gusto…			
Fusilli trafilati al bronzo con melanzane, pomodorini e stracciatella di bufala		19.00	25.00
Pipe trafilate al bronzo con gamberi, ceci e rosmarino		20.00	26.00
Fagottino di crespella agli asparagi, salsa Mornay alla curcuma			26.00
divaga con squisiti sapori…			
Filetto di sogliola al pane Panko, spinacini, datterini e maionese al lime			39.00
Diaframma di manzo alla piastra, terrina di patate e variazione di sedano			37.00
Scaloppina di vitello con spugnole, polenta mantecata e verdure			39.00
e si perde in dolcezza.			
Carpaccio di ananas marinato, sorbetto al limone			9.80
Il Pomodoro 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.

Rassegna Ticino, GastroLugano

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
12.05.2025 - 07.06.2025

Con questo evento condiviso, GastroLugano desidera promuovere e valorizzare la gastronomia della regione, facendo scoprire ai buongustai il meglio della cucina del Luganese.
A maggio la natura si è risvegliata e fa nascere la voglia di uscire per godersi un buon pranzo o una buona cena, in uno dei bei ristoranti dove si possa gustare un piatto che sappia regalare emozioni anche grazie all'abbinamento con vini eccellenti e un servizio attento e cordiale.

Le nostre proposte

Flan di formaggio del Gottardo con crema allo zafferano, luganighetta e cenere di cipolla		25.-
Raviolone ripieno di cassoeula, jus di birra "Ciao Ticino" e chips di verza		28.-
Turbante di lavarello, con zucchine e patate, su crema di carote in agrodolce e crumble di pane		39.-

Vini al bicchiere

Bianco Biancofilo DOC – Merlot bianco Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino	10 cl	7.00
Rosso Mariella DOC – Merlot Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino	10 cl	7.00

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.

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.