

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
07.07.2025 – 19.07.2025

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Linguine trifilate al bronzo con crema di peperoni, cozze e mandorle
Penne trifilate al bronzo alla crudaiola e rucola

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Lombata di agnello alla piastra, melanzana fondente e patata arrosto
Capesante gratinate alle erbe, humus di ceci e verdure croccanti

* * *

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
07.07.2025 – 19.07.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Gazpacho andaluso di pomodoro	 	12.50
Bruschette con crudo, burrata e pomodorini confit		20.00
Fiori di zucchine croccanti ripieni di ricotta e acciughe		19.00 25.00

prosegue con gusto...

Linguine trafilate al bronzo con crema di peperoni, cozze e mandorle	 	21.00 27.00
Penne trafilate al bronzo alla crudaiola e rucola	 	19.00 25.00
Ravioli ripieni di patate e cipolla rossa, spuma di pecorino		25.00

divaga con squisiti sapori...

Lombata di agnello alla piastra, melanzana fondente e patata arrosto	 *	39.00
Capesante gratinate alle erbe, humus di ceci e verdure croccanti		39.00
Filetto di ombrina scottato, bietole saltate e cous cous		38.00

e si perde in dolcezza.

Variazione di fragole		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.

Tartufo nero estivo

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
23.06.2025 - 19.07.2025

Il tartufo nero estivo, conosciuto come Scorzone, a causa della sua scorza ruvida, deve il suo nome al periodo in cui viene raccolto, cioè, tra fine maggio e fine agosto.

Le caratteristiche principali di questo tartufo sono il profumo aromatico che ricorda i funghi porcini e le nocciole, con un sapore molto intenso e allo stesso tempo delicato. È una qualità di tartufo che esalta le sue caratteristiche anche con le elevate temperature e per questo il suo utilizzo in cucina è molto vario e diffuso. Il tartufo nero estivo viene raccolto in molte regioni italiane sia del Nord sia del Centro-Sud, essendo la varietà che più si adatta ai diversi habitat.

Le nostre proposte

Tartare di gamberi rossi, stracciatella e tartufo nero estivo		30.-
Risotto Carnaroli con tartufo nero estivo e cialde di Parmigiano	 	28.-
Lombatina di vitello con tartufo nero estivo, verdure di stagione e patate saltate		41.-

Vini al bicchiere

Rosé		
Rosarosé DOC – Rosé di Merlot	10 cl	7.00
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino		
Rosso		
Il Magnifico DOC – Merlot	10 cl	12.00
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.

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.