

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
04.08.2025 – 16.08.2025

Misticanza dell'orto

oppure

Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto riserva "San Massimo", zucchine e Büscion
Tagliolini al nero di seppia, spinacini e gamberi

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Lombatina di maiale in crosta mediterranea con lattughino alla piastra
Trancio di lucioperca in brodetto di funghi con riso Basmati

* * *

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

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.

Proposte culinarie

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

04.08.2025 – 16.08.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Gazpacho andaluso di pomodoro	 	12.50
Bruschette con prosciutto crudo, burrata e pomodorini confit		20.00
Battuta di vitello con fichi e nocciole	 *	21.00 27.00

prosegue con gusto...

Risotto riserva "San Massimo", zucchine e Büscion	 *	19.00 25.00
Tagliolini al nero di seppia, spinacini e gamberi		21.00 27.00
Melanzana alla parmigiana		25.00

divaga con squisiti sapori...

Lombatina di maiale in crosta mediterranea con lattughino alla piastra		38.00
Trancio di lucioperca in brodetto di funghi con riso Basmati	 *	37.00
Tentacolo di polpo arrosto, spuma di patate e taccole croccanti	 *	41.00

e si perde in dolcezza.

Tarte Tatin con albicocche del Vallese, mandorle tostate e gelato alla vaniglia		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.

Le nostre proposte attuali

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
04.08.2025 - 30.08.2025

L'orata all'acqua pazza è una classica ricetta di pesce dal gusto delicato. Si dice che la cottura all'acqua pazza sia stata inventata dai pescatori di Ponza, isola laziale, e che fosse diventata assai di moda a Capri grazie a Totò, che era ghiotto del pesce cotto all'acqua pazza.

L'orata all'acqua pazza è il piatto principale ideale da servire nel periodo estivo, in quanto si presenta come una ricetta leggera e buonissima anche se mangiata fredda: un piatto che stupirà i nostri commensali per la sua semplicità e il suo sapore irresistibile.

Le nostre proposte

Sfogliatina al pomodoro e cipolla agrodolce	 	22.00
Paccheri ai tre pomodori		28.00
Orata alla nostra acqua pazza		39.00

Vini al bicchiere

Bianco Lugana Pievecroce DOC – Trebbiano Azienda Agricola Costaripa, Moniga del Garda, Brescia, Lombardia	10 cl	8.00
Rosato Rosamara, Chiaretto DOC – Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Azienda Agricola Costaripa, Moniga del Garda, Brescia, Lombardia	10 cl	8.00


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.