

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
13.10.2025 – 25.10.2025

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto "Riserva San Massimo" alla zucca, robiola e lardo di Colonnata
Pipe trafileate al bronzo con sugo di polpo alla Luciana

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Guancette di cinghiale glassate alla birra, cavolini di Bruxelles e polenta mantecata
Dorso di merluzzo in umido, scarola saltata e schiacciata di patate viola

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
13.10.2025 – 25.10.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Crema di zucca, crumble di amaretti
Bruschette con mantecato di baccalà
Carpaccio di gamberi rossi, burrata e pesca tardiva

	14.00
	20.00
 *	21.00

prosegue con gusto...

Risotto "Riserva San Massimo" alla zucca, robiola e lardo di Colonnata
Pipe trafileate al bronzo con sugo di polpo alla Luciana
Cappellacci ai funghi porcini con nocciole tostate

 *	21.00	27.00
	20.00	26.00
	25.00	

divaga con squisiti sapori...

Guancette di cinghiale glassate alla birra, cavolini di Bruxelles e polenta mantecata
Dorso di merluzzo in umido, scarola saltata e schiacciata di patate viola
Entrecôte di manzo arrosto, cime di rapa e patate Berny

	37.00
 *	37.00
	42.00

e si perde in dolcezza.

Crema catalana alla vaniglia con frutti di bosco

9.80

Gianduiotto 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
13.10.2025 – 22.11.2025

Raro e prezioso, il tartufo bianco è un dono della terra dal profumo intenso e inconfondibile. Raccolto in autunno, sprigiona un aroma capace di trasformare ogni piatto in un'esperienza raffinata. Scoprite il suo gusto unico nelle nostre creazioni e lasciatevi conquistare dalle proposte dello chef, pensate per esaltarne tutta l'eleganza e il sapore.

Le nostre proposte

Battuta di vitello, nocciole piemontesi e tartufo bianco pregiato	 	37.-
Tagliolini trafiletti al bronzo, burro di montagna e tartufo bianco pregiato		35.-
Noci di capesante dorate, spuma di patate, funghi cardoncelli e tartufo bianco pregiato		47.-

Vini al bicchiere

Bianco

Pinot Bianco DOC – Pinot Bianco Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino	10 cl	10.-
---	-------	------

Rosso

Petit Verdot DOC – Petit Verdot Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino	10 cl	12.-
---	-------	------



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.