

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
27.10.2025 – 08.11.2025

Misticanza dell'orto

oppure

Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Gnocchetti di patate con spuma di Parmigiano e riduzione di vino rosso ticinese

Pappardelle trifilate al bronzo con ragù di selvaggina

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Lombatina di vitello alla piastra, cavolo romanesco e patate arrosto

Filetti di sogliola alla mugnaia, piccole verdure e purea di patate

* * *

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
27.10.2025 – 08.11.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Crema di zucca, crumble di amaretti		14.00
Bruschette con mantecato di baccalà		20.00
Tartare di salmone Label Rouge, mela verde e yogurt		19.00 25.00

prosegue con gusto...

Gnocchetti di patate con spuma di Parmigiano e riduzione di vino rosso ticinese		21.00 27.00
Pappardelle trifolate al bronzo con ragù di selvaggina		19.00 25.00
Crespelle gratinate ripiene di ricotta di bufala e spinaci		25.00

divaga con squisiti sapori...

Lombatina di vitello alla piastra, cavolo romanesco e patate arrosto		42.00
Filetti di sogliola alla mugnaia, piccole verdure e purea di patate		38.00
Aletta di manzo brasata al vino rosso, radicchio e galletta di polenta		38.00

e si perde in dolcezza.

Tiramisù classico		9.80
Delizia alla frutta 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 trafilati 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	10 cl	10.-
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino		
Rosso		
Petit Verdot DOC – Petit Verdot	10 cl	12.-
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, 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.