

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
08.12.2025 – 21.12.2025

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta 32.00
Tagliatelle alla genovese di manzo e scaglie di Parmigiano
Spaccatelli trafiletti al bronzo allo stracotto di tonno
oppure
con secondo piatto a scelta 42.00

Lombatina di agnello arrosto, pastinaca e polenta croccante
Ricciola dorata, erbette e patate viola all'olio d'oliva

* * *

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
08.12.2025 – 21.12.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

- Crema di zucca, crumble di amaretti
Bruschette con mantecato di baccalà
Insalatina di puntarelle e acciughe di Cetara con burrata

	14.00
	20.00
	19.00

prosegue con gusto...

- Tagliatelle alla genovese di manzo e scaglie di Parmigiano
Spaccatelli trafiletti al bronzo allo stracotto di tonno
Lasagne vegetariane al ragù di soia

	19.00	25.00
	21.00	27.00
		23.00

divaga con squisiti sapori...

- Lombatina di agnello arrosto, pastinaca e polenta croccante
Ricciola dorata, erbette e patate viola all'olio d'oliva
Tagliata di manzo cotta a bassa temperatura con carciofi alla romana

	42.00
	39.00
	43.00

e si perde in dolcezza.

- Crema catalana alle castagne e frutti di bosco
La Nuvola Al Porto
Grande scelta di delizie Al Porto, che vi invitiamo a scegliere
dal nostro ricco assortimento in pasticceria.

	9.80
	8.20

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
24.11.2025 – 03.01.2026

Una selezione di raffinati piatti dedicati al foie gras, preparati secondo le ricette più classiche della cucina francese. Sapori ricchi e armoniosi ne esaltano la morbidezza e la qualità degli ingredienti. Scoprite il carattere inconfondibile del foie gras attraverso le nostre creazioni e lasciatevi guidare dalle proposte dello chef, studiate per valorizzarne pienamente l'eleganza e il sapore.

La raffinatezza del foie gras

Scaloppa dorata di foie gras d'anatra con pere al Calvados	 	28.-
Ravioli del plin ripieni di zucca con salsa al foie gras e aceto balsamico		30.-
Suprema di faraona ripiena di luganighetta, con jus al foie gras e variazione di cavolfiori		39.-

Vini al bicchiere

Bianco		
Calypsoso 2023 DOC – Viognier	10 cl	9.00
S. Agrigola Montalbera, Castagnole Monferrato, Piemonte		
Rosso		
Tignium 2017 Igt – Syrah & Montepulciano	10 cl	14.00
Azienda Agricola Officina del Sole, Montegiorgio, Marche		



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 Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti, il lampone e il frutto della passione	8.20
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.