

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 trafilati al bronzo allo stracotto di tonno

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Lombatina di agnello arrosto, pastinaca e polenta croccante

Ricciola dorata, erbe 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		14.00
Bruschette con mantecato di baccalà		20.00
Insalatina di puntarelle e acciughe di Cetara con burrata		19.00 25.00

prosegue con gusto...

Tagliatelle alla genovese di manzo e scaglie di Parmigiano		19.00 25.00
Spaccatelli trafilati al bronzo allo stracotto di tonno		21.00 27.00
Lasagne vegetariane al ragù di soia		23.00

divaga con squisiti sapori...

Lombatina di agnello arrosto, pastinaca e polenta croccante		42.00
Ricciola dorata, erbe e patate viola all'olio d'oliva		39.00
Tagliata di manzo cotta a bassa temperatura con carciofi alla romana		43.00

e si perde in dolcezza.

Crema catalana alle castagne e frutti di bosco		9.80
La Nuvola 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
24.11.2025 – 03.01.2026

Una selezione di raffinati piatti dedicati al foie gras, preparati secondo le ricette più classiche della cucina francese. Saperi ricchi e armoniosi ne esaltano la morbidezza e la qualità degli ingredienti. Scopriate 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	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.