

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
09.02.2026 – 21.02.2026

Misticanza dell'orto

oppure

Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Crespelle gratinate alla zucca e Gruyère

Linguine trifilate al bronzo con sugo di datterini gialli, basilico e ombrina

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Filetto di maialino da latte in crosta di erbe con carciofi e crocchette di patate

Merluzzo in olio cottura, puntarelle, olive taggiasche e patate all'erba cipollina

* * *

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
09.02.2026 – 21.02.2026

Piccola
porzione





Chi ben comincia...


Crema di carote e zenzero			14.00
Bruschette con mantecato di baccalà			20.00
Carpaccio di scampi con insalatina di finocchi e agrumi	 *		19.00 25.00

prosegue con gusto...

Crespelle gratinate alla zucca e Gruyère		19.00	25.00
Linguine trifilate al bronzo con sugo di datterini gialli, basilico e ombrina		21.00	27.00
Paccheri trafilati al bronzo con ragù alla napoletana			26.00

divaga con squisiti sapori...

Filetto di maialino da latte in crosta di erbe con carciofi e crocchette di patate			41.00
Merluzzo in olio cottura, puntarelle, olive taggiasche e patate all'erba cipollina	 *		39.00
Anatra dorata al miele, barbabietola e castagne	 *		39.00

Tortino al cioccolato con cuore morbido ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia			9.80
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
09.02.2026 – 21.02.2026

Queste squisite proposte ispirate al lago, desiderano celebrare i suoi pesci attraverso l'incontro con prodotti del territorio e la nostra tradizione culinaria.

Piatti classici reinterpretati in chiave contemporanea, pensati per valorizzare i sapori e inserirli con armonia nell'elegante cornice del Grand Café Al Porto.

Le raffinatezze del lago

Salmerino marinato al gin Bisbino, yogurt di montagna e composta di mirtilli		25.00
Risotto "Riserva San Massimo" alla milanese con filetti di lavarello		27.00
Lucioperca arrosto in brodetto di fagioli dell'occhio profumato al rosmarino	 	38.00

Vini al bicchiere

Bianco Pitars Chardonnay DOC - Chardonnay San Martino al Tagliamento, Friuli	10 cl	7.00
Bianco Tignium 2017 Igt – Syrah & Montepulciano Azienda Agricola Officina del Sole, Montegiorgio, Marche	10 cl	14.00



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.