

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 trafileate 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 trafilete al bronzo con sugo di datterini gialli, basilico e ombrina

 21.00 27.00

Paccheri trafileti 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		10 cl
San Martino al Tagliamento, Friuli		7.00
Bianco		
Tignium 2017 Igt – Syrah & Montepulciano		10 cl
Azienda Agricola Officina del Sole, Montegiorgio, Marche		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.