

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
23.02.2026 – 07.03.2026

Misticanza dell'orto

oppure

Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto "Riserva San Massimo" al curry Thai e gamberi

Pasta mista trafilata al bronzo con fagioli e cavolo nero

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Fegato di vitello alla veneziana con purea di patate

Filetto di rombo in crosta di pane con cous cous di cavolfiori e riso bianco

* * *

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
23.02.2026 – 07.03.2026

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Crema di carote e zenzero		14.00
Bruschette con mantecato di baccalà		20.00
Terrina di capriolo in crosta con insalata Waldorf		19.00 25.00

prosegue con gusto...

Risotto "Riserva San Massimo" al curry Thai e gamberi	  *	21.00 27.00
Pasta mista trafilata al bronzo con fagioli e cavolo nero	 	19.00 25.00
Cappellacci ripieni di melanzane con spuma di provola e cipolla croccante		26.00

divaga con squisiti sapori...

Fegato di vitello alla veneziana con purea di patate		39.00
Filetto di rombo in crosta di pane con cous cous di cavolfiori e riso bianco	 *	43.00
Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, variazione di carote e patate gaufrettes		47.00

Tortino al cioccolato con cuore morbido ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia		9.80
Gianduiotto 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.

Tartufo Bianchetto o Marzuolo

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
23.02.2026 – 04.04.2026

Il tartufo bianchetto è noto anche con il nome di Marzuolo, dato dal periodo di raccolta fra gennaio e aprile, e il nome scientifico Tuber Borchii Vittadini. È una specie di tartufo diffusa in tutta la penisola italiana e il nome “bianchetto” evoca la sua somiglianza con il celebre “fratello maggiore”. Considerata la sua grande diffusione sul territorio, il tartufo bianchetto è da sempre impiegato nella cucina tradizionale. Il suo aroma intenso lo rende un condimento molto apprezzato. Se usato con saggezza, può regalare sapori inconfondibili e prelibati sia nella cucina professionale sia in quella casalinga

Le nostre proposte

Tartare di tonno, stracciatella di bufala e tartufo bianchetto		28.00
Tagliolini freschi ai 30 tuorli con tartufo bianchetto		30.00
Suprema di faraona arrosto, carciofi ripieni e tartufo bianchetto		39.00

Vini al bicchiere

Bianco		
Ca' Bolani DOC 2024 – Pinot Grigio	10 cl	7.00
Tenuta Cà Bolani, Vicenza, Friuli		
Rosso		
Brulière de Beychevelle 2022 – Merlot & Cabernet Sauvignon	10 cl	10.00
Château Beychevelle – Saint-Julien-Beychevelle, Bordeaux		



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.