

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
20.04.2026 – 02.05.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto "Riserva San Massimo" crescione, robiola e bottarga di pesce persico
Spaccatelli trafilati al bronzo con ragu' alla napoletana

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Filetto di vitello in crosta di pane, spinacini e purea di patate
Dorso di salmone dorato, variazione di cavolfiore e limone

* * *

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
20.04.2026 – 02.05.2026

Piccola
porzione


Chi ben comincia...

Crema di piselli profumata alla menta	  	14.00
Avocado toast con uovo poché		21.00
Insalata di polpo alla ligure	 	19.00 25.00




prosegue con gusto...

Risotto "Riserva San Massimo" crescione, robiola e bottarga di pesce persico		19.00 25.00
Spaccatelli trafiletti al bronzo con ragù alla napoletana		21.00 27.00
Linguine trafilette al bronzo al sugo di ombrina, datterini gialli e rucola		27.00

divaga con squisiti sapori...

Filetto di vitello in crosta di pane, spinacini e purea di patate		48.00
Dorso di salmone dorato, variazione di cavolfiore e limone		39.00
Anatra aromatizzata al pepe della Valle Maggia, composta di ciliegie e scalogno al vino rosso con millefoglie di patata		41.00

e si perde in dolcezza.

Tagliata di ananas al frutto della passione		9.80
Delizia alla frutta 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
06.04.2026 – 17.05.2026

Gli asparagi sono tra i protagonisti indiscussi della stagione primaverile, simbolo di freschezza e rinascita. Caratterizzati da un gusto delicato ma distintivo, uniscono note erbacee a una piacevole dolcezza. La loro versatilità in cucina li rende adatti a preparazioni leggere e raffinate. Ricchi di proprietà benefiche, apportano vitamine e minerali preziosi per l'organismo. La loro consistenza tenera e il profumo elegante evocano immediatamente i sapori della primavera. Un ingrediente nobile che racconta tradizione, stagionalità e semplicità autentica.

Asparagi

Insalata di asparagi e formentino con prosciutto crudo di Parma	 	28.00
Ravioli alla ricotta di bufala con asparagi e spugnole		26.00
Uovo 65°, asparagi, patate e spuma al parmigiano	 	33.00

Vini al bicchiere

Bianco

Pecorino Colline Pescaresi IGT 2024

10 cl 7.00

Pecorino, vino biologico

Fattoria La Valentina, Spoltore-Pescara

Rosso

Spelt 2021 DOC Riserva

10 cl 9.00

Montepulciano d'Abruzzo Riserva, vino biologico

Fattoria La Valentina, Spoltore-Pescara



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.