

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
04.05.2026 – 16.05.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto "Riserva San Massimo" aglio orsino, pomodori confit e burrata affumicata
Penne trifolate al bronzo allo stracotto di tonno

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Lombatina di maiale saltata, cime di rapa e crocchette di patata
Dentice ai ferri, pack choy e patata dolce

* * *

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
04.05.2026 – 16.05.2026

Piccola
porzione




Chi ben comincia...

Crema di piselli profumata alla menta	  	14.00
Avocado toast con uovo poché		21.00
Roastbeef freddo con pane nero tostato e salsa tartara		22.00 28.00




prosegue con gusto...

Risotto "Riserva San Massimo" aglio orsino, pomodori confit e burrata affumicata		19.00 25.00
Penne trifilate al bronzo allo stracotto di tonno		21.00 27.00
Conchiglie trifilate al bronzo al ragù bianco di vitello		26.00

divaga con squisiti sapori...

Lombatina di maiale saltata, cime di rapa e crocchette di patata		42.00
Dentice ai ferri, pack choy e patata dolce		43.00
Guancetta di manzo, fagiolini glassati e polenta mantecata		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 – 16.05.2026

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.