

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
30.06.2026 – 11.07.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto "San Massimo" fiori di zuccina, funghi gallinacci e büsción
Pipe trafilate al bronzo allo stracotto di manzo

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Lombatina di agnello saltata, caviale di melanzane e gratin di patate
Tentacolo di polpo arrosto, taccole croccanti e spuma di patate

* * *

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
30.06.2026 – 11.07.2026

Piccola
porzione




Chi ben comincia...

Crema di piselli profumata alla menta				14.00
Avocado toast con uovo poché			*	21.00
Mozzarella di bufala campana con insalata di pomodorini ticinesi e basilico				19.00 25.00




prosegue con gusto...

Risotto "San Massimo" fiori di zucca, funghi gallinacci e büsción				21.00 27.00
Pipe trafilate al bronzo allo stracotto di manzo				19.00 25.00
Linguine trafilate al bronzo, datterini gialli, basilico e ombrina				25.00

divaga con squisiti sapori...

Lombatina di agnello saltata, caviale di melanzane e gratin di patate				*	41.00
Tentacolo di polpo arrosto, taccole croccanti e spuma di patate				*	39.00
Controfiletto di vitello alla piastra con verdure estive e patate novelle				*	42.00

e si perde in dolcezza.

Albicocca, brownies e gelato alla vaniglia					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
30.06.2026 – 08.08.2026

Il tartufo nero estivo, conosciuto come Scorzone, a causa della sua scorza ruvida, deve il suo nome al periodo in cui viene raccolto, cioè, tra fine maggio e fine agosto.

Le caratteristiche principali di questo tartufo sono il profumo aromatico che ricorda i funghi porcini e le nocciole, con un sapore molto intenso e allo stesso tempo delicato. È una qualità di tartufo che esalta le sue caratteristiche anche con le elevate temperature e per questo il suo utilizzo in cucina è molto vario e diffuso.

Il tartufo nero estivo viene raccolto in molte regioni italiane sia del Nord sia del Centro-Sud, essendo la varietà che più si adatta ai diversi habitat.

Tartufo estivo

Tartare di tonno rosso, finocchio e tartufo nero estivo		28.00
Cappellacci all'emiliana con tartufo nero estivo		30.00
Medaglione di rana pescatrice, funghi e tartufo nero estivo		45.00

Vini al bicchiere

Bianco			
Winkl 2025 DOC		10 cl	9.00
Sauvignon Blanc			
Rudi Kofler, Cantina Terlan, Alto Adige Terlan			
Rosso			
Il Bacialè 2019 DOC		10 cl	9.00
Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			
Braida, Monferrato, Rocchetta Tanaro – Asti – Piemonte			


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.