

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
13.07.2026 – 25.07.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

32.00

Risotto riserva "San Massimo" con crema di peperoni, mandorle e capesante
Spaccatelli trafilati al bronzo con ragù bianco di vitello e gallinacci

oppure

con secondo piatto a scelta

42.00

Dorso di "Glacier 51" con salsa pil-pil, lattughino arrosto e cous cous
Lombatina di maialino con erbe saltate e purea 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
13.07.2026 – 25.07.2026

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Gazpacho andaluso di pomodoro



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 riserva "San Massimo" con crema di peperoni, mandorle e capesante



21.00 27.00

Spaccatelli trafilati al bronzo con ragù bianco di vitello e gallinacci

19.00 25.00

Paccheri trafilati al bronzo al sugo di crostacei e stracciatella di bufala

26.00

divaga con squisiti sapori...

Dorso di "Glacier 51" con salsa pil-pil, lattughino arrosto e cous cous



41.00

Lombatina di maialino con erbette saltate e purea di patate

39.00

Suprema di faraona ripiena di salsiccia con zucchine e millefoglie di patate



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.