

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
27.07.2026 – 08.08.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta 32.00

Penne trifilate al bronzo alla genovese di manzo
Tagliatelle fresche alla crema di zucchine, salmone e limone
oppure

con secondo piatto a scelta 42.00

Entrecôte di manzo arrosto, fagiolini e patate novelle dorate
Code di gamberi saltate con pak-choi, riso bianco e salsa corallo

* * *

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
27.07.2026 – 08.08.2026

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Gazpacho andaluso di pomodoro



14.00

Avocado toast con uovo poché



21.00

Insalata di feta, melanzane, pomodoro secco e basilico



19.00 25.00

prosegue con gusto...

Penne trifilate al bronzo alla genovese di manzo



21.00 27.00

Tagliatelle fresche alla crema di zucchine, salmone e limone



19.00 25.00

Parmigiana di melanzane



26.00

divaga con squisiti sapori...

Entrecôte di manzo arrosto, fagiolini e patate novelle dorate



41.00

Code di gamberi saltate con pak-choi, riso bianco e salsa corallo



39.00

Rombo in crosta di pane, scarola all'uvetta e patate viola all'olio d'oliva

42.00

e si perde in dolcezza.

Spuma al tiramisù con gelato al caffè



9.80

"Alphonso" - Mango, Vaniglia e biscotto bianco

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
27.07.2026 – 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		
Calypsos 2023 Piemonte DOC – Viognier	10 cl	9.00
S. Agriola Montalbera, Castagnole Monferrato, Piemonte		
Rosso		
Il Bacià 2019 Piemonte 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 Ananas e Cocco



8.20

Squisito tortino vegano di un morbido biscotto con ananas, cocco e un rinfrescante
inserto tropicale. Il tutto adagiato su un croccante di cioccolato e nocciole.
Una creazione vegana senza lattosio e senza farina di frumento.

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.