

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
10.08.2026 – 22.08.2026

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta 32.00

Spaccatelli trafilati al bronzo allo stracotto di tonno e soia
Pipe trifilate al bronzo con spuma alla carbonara e guanciale croccante
oppure

con secondo piatto a scelta 42.00

Filetto di maiale saltato, jus al timo, peperoni arrosto e galletta di polenta
Pesce persico impanato con insalatina di cetrioli e pomodoro, maionese al basilico

* * *

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
10.08.2026 – 22.08.2026

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...

Spaccatelli trafilati al bronzo allo stracotto di tonno e soia		21.00 27.00
Pipe trafilate al bronzo con puma alla carbonara e guanciale croccante		19.00 25.00
Linguine trafilate al bronzo con peperoni, prezzemolo e cozze		26.00

divaga con squisiti sapori...

Filetto di maiale saltato, jus al timo, peperoni arrosto e galletta di polenta		41.00
Pesce persico impanato con insalatina di cetrioli e pomodoro, maionese al basilico		39.00
Dorso di branzino alla piastra, caponata di melanzane e patate naturali	 * 	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
10.08.2026 – 19.09.2026

Tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, la natura regala una stagione ricca di colori, profumi e sapori. È il momento in cui i prodotti del territorio esprimono il meglio di sé, ispirando una cucina variegata e ricca di gusto.

È anche il periodo della raccolta dei funghi porcini, tra gli ingredienti più apprezzati della stagione, protagonisti di numerose preparazioni, da gustare sia crudi sia cotti.

Quale occasione migliore per valorizzare alcuni dei prodotti più pregiati della nostra regione?

Vi invitiamo a scoprire e assaporare queste deliziose specialità

Funghi porcini

Carpaccio di manzo con insalata di rucola, porcini e scaglie di parmigiano	 * 	32.00
Risotto riserva “San Massimo” ai funghi porcini, luganighetta ticinese e rosmarino	 *	34.00
Arrosto di coniglio cotto a bassa temperatura, funghi porcini e purea di patate	 *	45.00

Vini al bicchiere

Bianco		
Il passo delle Volpi, Irpinia Falanghina DOC – Falanghina	10 cl	7.00
Azienda Agricola D'Antiche Terre, Manocalzati, Avellino		
Rosso		
Il Bacialè 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.