

# Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
24.08.2026 – 05.09.2026

Misticanza dell'orto  
oppure  
Zuppa del giorno

\* \* \*

**con primo piatto a scelta** 32.00

Penne trifolate al bronzo alla crudaiola e rucola  
Spaghetti trafilati al bronzo con burro, acciughe di Cetara, limone e crumble di grissini  
oppure

**con secondo piatto a scelta** 42.00

Piccatine di vitello con salsa ai cantarelli e senape, verdure e patate montate al burro  
Dorso di merluzzo royale in guazzetto di pomodori e cous cous allo zafferano

\* \* \*

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  
24.08.2026 – 05.09.2026

Piccola  
porzione

## Chi ben comincia...

|                                                           |                                                                                     |                                                                                     |             |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Gazpacho andaluso di pomodoro                             |  |  | 14.00       |
| Avocado toast con uovo poché                              |  |                                                                                     | 21.00       |
| Frisella con tartare di tonno, stracciatella e pomodorini |                                                                                     |                                                                                     | 19.00 25.00 |

## prosegue con gusto...

|                                                                                           |                                                                                     |                                                                                     |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Penne trifilate al bronzo alla crudaiola e rucola                                         |  |  | 19.00 25.00 |
| Spaghetti trafilati al bronzo con burro, acciughe di Cetara, limone e crumble di grissini |                                                                                     |                                                                                     | 21.00 26.00 |
| Lasagne classiche alla bolognese                                                          |                                                                                     |                                                                                     | 26.00       |

## divaga con squisiti sapori...

|                                                                                          |                                                                                     |                                                                                     |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Piccatine di vitello con salsa ai cantarelli e senape, verdure e patate montate al burro |  | *                                                                                   | 41.00 |
| Dorso di merluzzo royale in guazzetto di pomodori e cous cous allo zafferano             |  |  | 39.00 |
| Sogliola ricomposta, spinacini novelli, perle di patate e salsa al levistico             |  | *                                                                                   | 43.00 |

## e si perde in dolcezza.

|                                                                                                               |                                                                                      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Insalata di ananas e menta con sorbetto al limone                                                             |  | 9.80 |
| "Mango Alphonso" - Namelaka alla vaniglia con mango su 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  
24.08.2026 – 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 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.