

PORTOFINO

~ MENU ~

ANTIPASTI CALDI DI MARE E TERRA



GUAZZETTO DI CALAMARI E GAMBERETTI CON FETTUNTA

Sauté calamari and shrimp in olive oil, garlic, white wine, tomato sauce, Italian garlic bread.

BRUSCHETTA CON POMODORO

Toasted bread with tomato, garlic, red onion, basil and parmesan cheese

SFORMATINO DI PATATE AI 4 FORMAGGI SU VELLUTATA DI ZUCCHINE

Potato and four cheese soufflé, zucchini cream sauce

ZUPPE

MINISTRONE DI VERDURE

Mixed vegetables and legumes soup

VELLUTATA DI PATATE E PORRI

Creamed potato and leek soup

PRIMI PIATTI

PENNE AL PESTO ROSSO SICILIANO

Penne with pesto, cheese, tomato

FETTUCCINE ALLA PUTTANESCA NAPOLETANA

Fettuccini, olive oil, garlic, cappers, black olives, white wine, parsley, tomato, Neapolitan sauce

LINGUINE AMATRICIANA

Fettuccine, onion, bacon, tomato, parmesan, basil

LASAGNE AL FORNO

Baked beef Lasagna and cheese in tomato sauce

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti Bolognese bathed in our special sauce

FETTUCCINE ALLA DIAVOLA CON GAMBERETTI

Shrimp and chicken sautéed with pastafettucine in a creamy tomato sauce

PENNE ALFREDO

Penne Pasta with butter, garlic, parsley, parmesan and cream

LINGUINE VONGOLE

Linguine Pasta clam flambé with white wine, garlic and fresh parsley

PARGO SU CREMA DI ZUCCHINE CON GLASSA BALSÁMICA

Pan seared snapper with zucchini cream sauce and balsamic onion confit served with roasted potato

GNOCCHI AL FORMAGGIO

Homemade Gnocchi with four cheese sauce

SECONDI PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE CLASSICA

Fried eggplant baked with tomato, mozzarella, parmesan, basil

PETTO DI POLLO ALLA MILANESE

Breaded chicken breast, potatoes, spring salad

SALTIMBOCCA AL VINO BIANCO

Pork chop with sage, white wine and serrano ham

DOLCI

PANA COTTA

TIRAMISU

TORTA ALL` ARANCIA

Orange and chocolate cake

ZABAIONE CON FRUTTA DI STAGIONE

Sabayon with seasonal fruits



Gluten-free dishes

PORTOFINO

~ MENÚ ~

ANTIPASTI CALDI DI MARE E TERRA

GUAZZETTO DI CALAMARI E GAMBERETTI CON FETTUNTA

Salteado de calamares y gambas en aceite de oliva, ajo, vino blanco, salsa de tomate, pan de ajo Italiano

BRUSCHETTA CON POMODORO

Pan tostado con tomate, ajo, cebolla roja, albahaca y parmesano

SFORMATINO DI PATATE AI 4 FORMAGGI SU VELLUTATA DI ZUCCHINE

Soufflé de patata y cuatro quesos, salsa de crema de calabacín

ZUPPE SOPAS

MINISTRONE DI VERDURE

Sopa de verduras y legumbres mixtas

VELLUTATA DI PATATE E PORRI

Sopa de patata con crema de puerros

PRIMI PIATTI PRIMEROS CURSOS

PENNE AL PESTO ROSSO SICILIANO

Penne con pesto, queso, tomate

FETTUCCINE ALLA PUTTANESCA NAPOLETANA

Eslingas, aceite de oliva, ajo, capsuladoras, aceitunas negras, vino blanco, perejil, tomate, salsa napolitana

LINGUINE AMATRICIANA

Tallarines, cebolla, tocino, tomate, parmesano, albahaca

LASAGNE AL FORNO

Lasagna de carne de ternera al horno y queso en salsa de tomate

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti Bolognesa bañado en nuestra salsa especial

FETTUCCINE ALLA DIAVOLA CON GAMBERETTI

Camarones y pollo salteados con pasta fettucine en una cremosa salsa picante de tomate

PENNE ALFREDO

Pasta Penne con mantequilla, ajo, perejil, parmesano y crema

LINGUINE VONGOLE

Linguine con almejas de pasta flameada con vino blanco, ajo y perejil fresco

SNAPPER TUA CREMA DI ZUCCHINE CON VETRO BALSAMICO

Pargo a la sartén con creamsauce de calabacín y confit de cebolla balsámica servido con patata asada

GNOCCHI AL FORMAGGIO

Ñoquis caseros con salsa de cuatro quesos

SECONDI PIATTI SEGUNDO CORSO

PARMIGIANA DI MELANZANE CLASSICA

Berenjenas fritas al horno con tomate, mozzarella, parmesano, albahaca

PETTO DI POLLO ALLA MILANESE

Pechuga de pollo empanada, patatas, ensalada de primavera

SALTIMBOCCA AL VINO BIANCO

Chuleta de cerdo con salvia, al vino blanco y jamón serrano

DOLCI DULCE

PANA COTTA Pan horneado

TIRAMISU Tiramisú

TORTA ALL` ARANCIA

Tarta de naranja y chocolate

ZABAIONE CON FRUTTA DI STAGIONE

Sabayon con frutas de temporada