

ZUPPE - SUPPE

1. Zuppa di Pomodoro ^{G,1}
2. Minestrone ^{1,3}
hausgemachte Gemüsesuppe nach italienischer Art

INSALATA - SALATE

10. Insalata Mista saisonaler Salat gemischt
11. Insalata Rustica ^{1,2}
saisonaler Salat gemischt, mit Hähnchenfleischstreifen,
Champignons & Zwiebeln
13. Insalata Rucola ^G
Rucola, Tomaten & Parmesankäse
15. Insalata Capricciosa ^{G,1,2}
saisonaler Salat gemischt mit Formvorderschinken,
Thunfisch, Käse & Ei
16. Insalata Portofino ^G
saisonaler Salat gemischt mit Rinderfiletspitzen & Parmesankäse
18. Insalata di Scampi ^D
saisonaler Salat mit gegrillten Scampi's

ANTI PASTI - VORSPEISEN

19. Caprese di Bufalina ^G
frische Tomaten, Büffelmozzarella D.O.P.s & Basilikum
22. Carpaccio Classico ^G
hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Rucola
mit Parmesan
24. Antipasto Portofino
italienische Vorspeisenplatte
26. Vitello Tonnato ^D
Kalbfleischscheiben in Thunfisch- Kapernsauce
27. Bruschetta ^{A,G}
4 Brotscheiben mit Tomaten
Basilikum & Knoblauch
28. Pizza Pane rossa ^{A,G}
Pizzabrot mit Tomatensauce
29. Pizza Pane Rosmarin ^{A,G}
Pizzabrot mit Rosmarin

PASTA



40. *Spaghetti Napoli* A,G,C,13
mit Tomatensauce & Basilikum
41. *Spaghetti Bolognese* A,C,G,I
mit Hackfleischsauce
42. *Spaghetti Aglio e Oglio* A,C,G,1,3
mit Olivenöl, Knoblauch & scharfer Peperoni
43. *Spaghetti Frutti di mare* A,G,C,B
mit Tomatensauce, Meeresfrüchten & Knoblauch
45. *Spaghetti Carbonara* A,G,C
mit Speck, Eigelb & Sahne
47. *Spaghetti ala Siciliana* A,G,C
mit Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano, Basilikum, in Tomaten- Knoblauchsauce
48. *Linguine Scampi Rucola* A,G,C,B
mit Shrimps, Rucola, in Tomatensauce
49. *Linguine Aglio Olio e Scampi* A,G,C,B
mit Shrimps mit Knoblauchöl
51. *Tagliatelle Alfredo* A,C,G,1,3,5
mit Formvorderschinken & Champignons, in Gorgonzola- Sahnesauce
52. *Tagliatelle Salmone* A,C,G
mit Lachs und Knoblauch, in Tomaten- Sahnesauce
- A,C,G
in Trüffelcreme- Sahnesauce
54. *Tagliatelle Portofino* A,C,G
mit Rinderfiletstreifen & Steinpilzen, in Sahnesauce
60. *Penne all ´ Arabiata* A,G,C,1,3
mit Knoblauch, in pikanter Tomatensauce & scharf
62. *Penne Polo Gorgonzola* A,C,G
mit Hähnchenbruststreifen, Brokkoli in Gorgonzola- Sahnesauce



HAUSGEMACHTE NUDELN

S1 hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzen ^{A,C,G,1,3}

S2 hausgemachte Gnocchi mit Trüffelcreme ^{A,G}

S3 Tagliatelle mit Entenbruststreifen in Waldpilzsauce ^{A,G}

S7 hausgemachte Canneloni mit Spinat & Ricotta Käse überbacken ^{A,G}

AL FORNO : ÜBERBACKEN

80. Lasagne mit Bolognese & Bechamelsauce ^{A,G}

81. Verdure al forno

Penne mit Gemüse und Tomatensahnesoße mit Käse überbacken

83. Tortellini alla Rapallina ^{A,G,3}

mit Brokkoli, Formvorderschinken, in Sahnesauce

GNOCCHI

55. Gnocchi Spinaci al Gorgonzola ^{A,G}

mit Spinat & Gorgonzola, in Sahnesauce

56. Gnocchi Sorentina ^{A,G}

in Tomatensauce mit frischem Basilikum & Mozzarella

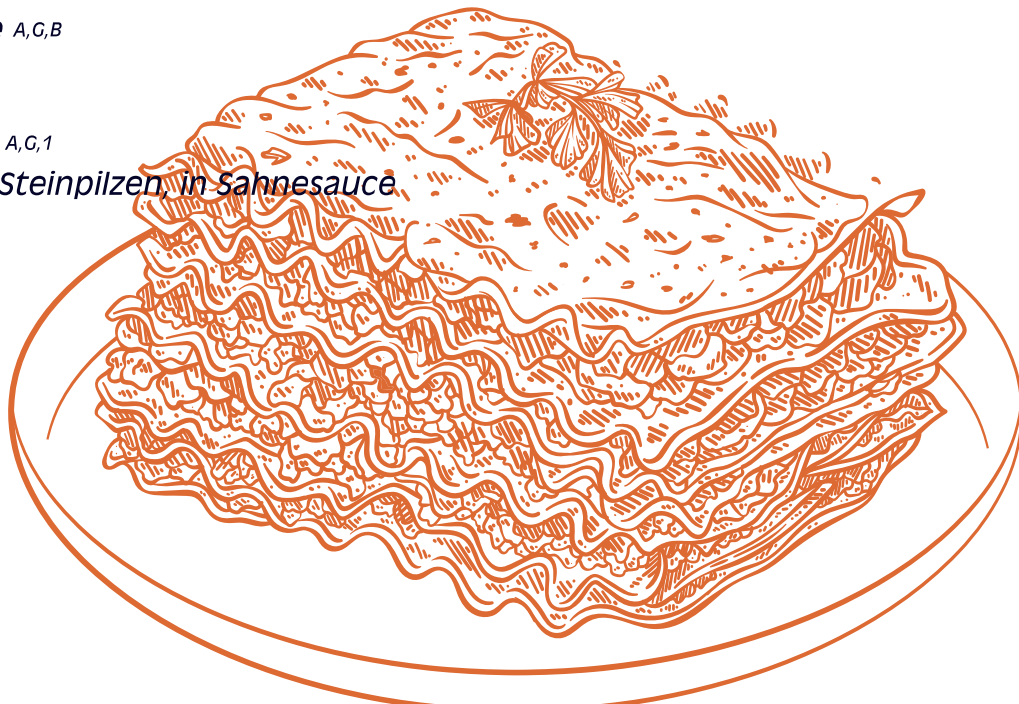
RISOTTO

91. Risotto Frutti di Mare ^{A,G,B}

mit Meeresfrüchten

92. Risotto Porcini Fileto ^{A,G,1}

Rinderfiletstreifen mit Steinpilzen, in Sahnesauce



PIZZA

jede Pizza mit Tomatensauce & Käse

98. **Diavolina** getrocknete Tomaten, Rucola & scharfe Salami ^{A,G,3}

99. **Salmone** Lachs, Spinat & frischen Tomaten ^{A,D,G}

100. **Margherita** mit Tomatensauce & Käse ^{A,G}

101. **Prosciutto** ^{A,G,1,3}

102. **Salame** ^{A,G,1,3}

103. **Funghi** frische Champignons ^{A,G}

104. **Hawaii** Formvorderschinken & Ananas ^{A,G,3,1,6}

Tonno e Cipolla ^{A,G}

Capricciosa ^{A,G,1,3}

Formforderschinken, Champignons, Salami & Zwiebeln

107. **Quattro Stagioni** ^{A,G,1,3}

Formvorderschinken, fr. Champignons, Salami & Artischocken

109. **Napoli** Salami, Sardellen, Oliven & Kapern ^{A,G,D,1,3,13}

111. **Calzone** Formvorderschinken, Artischocken & Champignons ^{A,G,1,3}

112. **Caprese** mit frischen Tomaten, Mozzarella & Rucola ^{A,G}

113. **Parma** Parmaschinken, Rucola & Parmesankäse ^{A,G,1}

114. **Ortalana** mit Käse & Gemüse ^{A,G}

115. **Frutti di Mare** mit Meeresfrüchten & Knoblauch ^{A,B,G}

116. **Scampi e Rucola** mit Garnelen, Cherrytomaten & Rucola ^{A,B,G}

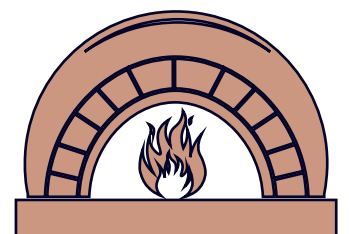
118. **Quattro Formaggi** mit vier verschiedenen Käsesorten ^{A,G}

119. **Ricotta** mit Ricotta & Spinat ^{A,G}

PIZZA SPECIALE

jede Pizza mit Tomatensauce & Käse

- A1 PIZZA DON** ^{A,G}
Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola & Cherrytomaten
- A2 PIZZA MAFIA** ^{A,G,D,B}
Thunfisch, Riesengarnelen, Rucola & Knoblauchöl
- A3 PIZZA GANGSTER** ^{A,G,B,3}
Gorgonzola, Parmaschinken & Riesengarnelen
-
- A4 PIZZA HIPPY** ^{A,G,3,1}
Fenchelsalami, Parmesankäse & Artischocken
- A6 PIZZA DECENT** ^{A,G,3}
Fenchelsalami & Büffelmozzarella
- A7 PIZZA NAUGHTY** ^{A,G}
Salsiccia Toscana, Cherrytomaten & Büffelmozzarella
- A8 PIZZA SEXY** ^{A,G,3,1}
scharfe Salami, Gorgonzola & Artischocken
- A10 PIZZA CAPRESE BUFALLO** ^{A,G}
frische Tomaten, Basilikum & Büffelmozzarella
- A12 PIZZA BURRATA** ^{A,G,3}
Parmaschinken, Cherrytomaten & Burratmozzarella
- A15 PIZZA SALSICCA E BURRATA** ^{A,G,3}
toskanische Wurst, Cherrytomaten & Burrata
- A19 PIZZA BRESAOLA** ^{A,G}
mit Bresaola, Rucola, Büffelmozzarella & Cherrytomaten



CARNE DI MAIALA - SCHWEINEFLEISCH

121. *Scallopina Gorgonzola* ^{A,G,3}
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce, dazu Nudeln
123. *Scallopina Funghi* ^{A,G,1}
*Schweinemedallions mit Champignonsauce , dazu Tagesgemüse
& Rosmarinkartoffeln*
125. *Saltimbocca alla Romana* ^{A,G,J,3}
*Schweinemedallions mit Weißweinsauce,
Parmaschinken, Salbei & dazu Rosmarinkartoffeln*

CARNE DI MANZO - RINDFLEISCH

131. *Filetto alla Griglia* ^{A,G}
*Rinderfilet gegrillt mit Nudeln oder Gemüse,
Kräuterbutter & Rosmarinkartoffeln*
132. *Filetto alla Portofino* ^{A,G,3}
*Rinderfilet gegrillt mit Nudeln oder Gemüse & Rosmarinkartoffeln,
dazu Gorgonzolasauce, Pfeffersauce oder Trüffelcremesauce*

PESCE - FISCH

140. *Calamari* ^{A,D,1}
Tintenfisch gegrillt mit Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln
142. *Calamari Livornese* ^{A,1,13}
Tintenfisch in Tomaten- Weißweinsauce, Kapern & Oliven, dazu Nudeln
145. *Salmone alla Griglia* ^{A,D,1}
gegrilltes Lachsfilet mit Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln



KINDERMENÜ

- K1 Pizza Raben mit Tomatensoße & Käse A,G*
- K2 Pizza Frosch mit Tomatensoße, Salami & Käse A,G,3*
- K3 Pizza Maus mit Tomatensoße, Formvorderschinken & Käse A,G,3*
- K4 Penne Pomodoro Penne in leckerer Tomatensoße A,G*
- K5 Penne Butter Penne in Buttersoße A,G*

DOLCI - DESSERT

- Tiramisu einmalig & hausgemacht A,G,C,4*
- Panna Cotta hausgemachter cremiger Pudding A,G,C,4*
- Tartufo Eis A,G,C,4*
- Cassata A,G,C*
- Dessert Platte Tiramisu, Panna Cotta, Tartufo Eis & Cassata A,G,C,4*

ITALIENISCHE KÜCHE

Wir stehen für leichtes, gesundes Essen, das Gaumen, Körper und Seele in ein harmonisches Gleichgewicht bringt. Unsere hochwertigen, frischen Zutaten werden mit größter Sorgfalt von unseren Köchen zu wunderbaren Gerichten verarbeitet.

CAFE - KAFFEE

Espresso ¹¹

Cappuccino Italiano ^{G,11}

Tasse Kaffee ¹¹

Doppelter Espresso ¹¹

Latte Macchiato ^{G,11}

Milchkaffee ^{G,11}

Tasse Schokolade ^G

Tasse Tee

Pfefferminze, Kamille, Früchte, schwarzer oder grüner Tee

BEVANDE ANALCAHOLIC - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aqua Pana

Aqua Pana

San Pelegrino

San Pelegrino

Tonic ¹⁰

Bitter - Lemon ^{10,3}

Ginger Ale ²

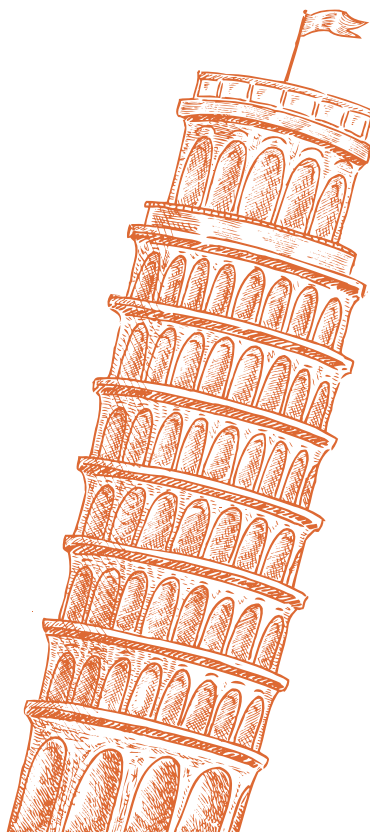
Coca Cola ^{11,2}

Coca Cola Light ^{11,2}

Sprite

Spezi ^{11,2}

Fanta ³



SUCCHI - SÄFTE

Orangensaft

Apfelsaft

Kirschnektar

Bananennektar ³

Kirsch - Bananennektar ³

Rhababernektar

Mangonektar ³

BANGO Bananennektar & Mangonektar ³

Apfelschorle

DIGESTIF - SPIRITUOSEN

Jägermeister

Ramazzotti

Amaro Averna

Amaretto Likör

Grappa

Grappa Prosecco

Grappa Chardonnay

Grappa Borollo

Sambuca

Vecchia Romagna - italienischer Brandy

Limoncelo

Fernet Branca

Johnny Walker

Jack Daniel´s ^{1,11,2}

Jim Beam

BIRA - BIER

	0,3 l
Ur-Krostitzer Pils vom Fass	3,50
Ur-Krostitzer Schwarzbier	
Schöfferhofer Hefeweizen Hell	
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel	
Schöfferhofer Hefeweizen Kristall	
Pils alkoholfrei	3,80
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	
Radler	3,50
Diesel	3,50

VINI SFUSI - OFFENE ITALIENSICHE WEINE

Red

Rosé¹

Chianti D.O.C.G.¹

Monte Pulciano¹

Lambrusco lieblich¹

Primitivo¹

White

Pinot Grigio¹

Frascati¹

Frizzantino lieblich¹

Lugana¹

Chardonnay¹



Allergene & Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff, 2. mit Farbstoffe, 3. mit Antioxidationsmittel,
4. mit Süßungsmittel Saccharin, 5. mit Süßungsmittel Cyclamat,
6. mit Süßungsmittel Aspartam, 7. mit Süßungsmittel Acesulfam-K, 8. mit Phosphat,
9. geschwefelt, 10. chininhaltig, 11. coffeinhaltig, 12. mit Geschmacksverstärker,
13. geschwärzt, 14. gewachst

A enthält Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Hafer),
B enthält Krebstiere und Erzeugnisse,
C enthält Eier & Eierzeugnisse, D enthält Fisch und Fischerzeugnisse,
E enthält Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse,
F enthält Soja und Sojaerzeugnisse,
G enthält Milch & Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte (H1 Haselnuss, H2 Walnuss)
J enthält Schwefeldioxid & Sulfite

FOLGT UNS AUF
INSTAGRAM & FACEBOOK

  PORTOFINO LEIPZIG

SAISONKARTE

Vorspeise

M1. Kürbis Suppe mit Garnelen

M2. Bruschetta Kürbis mit Kürbis lauchzwibeln Knoblauch und basilikum

Hauptspeise

M3. Muscheln
in knoblauch weißweinsause
in pikanter Tomatensoße und Cherry Tomaten

M4. Muscheln mit Spaghetti aglio e olio oder Spaghetti Pomodoro

M5. Pasta alla chef, Penne mit Rinderfiletstreifen und Pilzen,
Zwiebeln, Erbsen in Tomatensahnesoße (scharf)

M6. Zanderfilet gegrillt mit gemischter Salat

M7. Hähnchen gegrillt mit Spaghetti Pomodoro

M8. Tagliatelle mit Kürbis und Rinderfiletstreifen

M9. Risotto mit Kürbis und Garnelen

FRISCHE ITALIENISCHE KÜCHE

Im Fokus vom Portofino steht eine frische und vor allem mediterrane Ernährung, die völlig frei von chemischen Zusatzstoffen zubereitet wird. Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir stets auf beste Qualität, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.