





Speisen

Insalata

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	8.80
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	9.80
Canederli al formaggio schiacciati in brodo di Carne   <i>Kaspressknödel in Rindsbouillon</i>	12.50





Antipasti

Bruschetta del pizzaiolo con pomodori concassè, aglio e basilico  <i>Frische Tomatenwürfel mit frischem Basilikum und Knoblauch auf hausgemachtem Brot</i>	10.50
Polpo alla Luciana  <i>Geschmorter Oktopus₄ in Tomatensauce mit Oliven und Kapern serviert mit hausgemachtem Pizzabrot</i>	15.50
Antipasto italiano   <i>Parmaschinken₂, Salami₂, Pancetta₂, Mortadella₂, Oliven, Parmesan und Antipastigemüse</i>	18.50
Insalata di asparagi con pomodorini e burrata  <i>Spargelsalat mit Cherrytomaten und Burrata</i>	19.00

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Intoleranzen haben. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden gerne.

 glutenhaltig
 laktosehaltig

Pasta

Tagliatelle Napoli <i>Bandnudeln mit Tomatensauce</i>	19.50
Tagliatelle alla Bolognese <i>Bandnudeln mit Rindshackfleisch und Tomatensauce</i>	19.50
Pappardelle con ragù di vitello in bianco  <i>Breite Bandnudeln mit Kalbsragout₁ und Petersilie</i>	24.50
Ravioli ripieni di burrata su crema di zucchini e menta  <i>Ravioli mit Burrata-Füllung auf Zucchini-Minze-Crème</i>	24.50
Tortelli ripieni di ricotta e rucola su salsa al pomodoro piccante  <i>Gefüllte Teigwaren mit Ricotta-Rucola-Füllung auf pikanter Tomatensauce</i>	26.50
Linguine alle vongole e prezzemolo <i>Nudeln mit Venusmuscheln₂, Petersilie und Knoblauch</i>	26.00
Spaghetti alla crema di asparagi e pistacchi  <i>Handgemachte Spaghetti mit Spargel-Crème und gehackten Pistazien</i>	22.50
Gnocchi di Patate con ai frutti di mare e pomodorini <i>Kartoffelgnocchi mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten</i>	24.50

Pizzen

Margherita	16.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum</i>	
Valtellina	22.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Pilze, Mascarpone und Speck₁</i>	
Prosciutto e funghi	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken₁ und Champignons</i>	
Ortolana	21.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, saisonales gegrilltes Gemüse</i>	
Diavola	20.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami₂ und rote Zwiebeln</i>	
Vesuvio	22.50
<i>Mozzarella, frische Cherrytomaten, Büffelmozzarella und frischer Basilikum</i>	
Sofia Loren	24.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Ei, Speck₁ und Knoblauch</i>	
Parma e rucola	24.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken₂ und Parmesan</i>	
Milano	24.50
<i>Tonnato-Sauce-Basis, Roastbeef₁, Parmesan und Balsamico Essig</i>	
Calzone Ripieno	17.50
<i>Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken₂ und Champignons</i>	

Carne e pesce

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Filetto di tonno alla griglia <i>Thunfischsteak⁴ vom Grill</i>	36.50
Petto di pollo alla pizzaiola  <i>Geschmorte Pouletbrust¹ auf Tomatensauce, Kapern und Oliven mit Mozzarella überbacken</i>	33.50

Contorni (Beilagen)

Tagliatelle 

Risotto 

Patate arrosto
Bratkartoffeln

Verdure di stagione
Saisonales Gemüse

Zusätzliche Beilage 7.00

Um das Herkunftsland ihres Fisches oder Fleisches zu erfahren, vergleichen Sie bitte die entsprechende Nummer:

1 Schweiz, 2 Italien, 3 Spanien, 4 Sri Lanka

Dolci e formaggi

Ovomaltine Mousse mit Toblerone und Passionsfrucht-Sauce 🍷	9.50
Tiramisù al caffè 🍷 <i>Tiramisu mit einem Espressoshot</i>	10.50
Affogato 🍷 <i>Eine Kugel Vanille Glace mit einem Doppelter-Espresso-Shot</i>	8.50
Torte Del giorno <i>Kuchen (Tagesangebot)</i>	
Formaggi misti 🍷 «Toma, Castelmagno, Occelli Al Barolo, Taleggio» <i>Käseplatte mit drei Konfitüren</i>	17.50

Gelati

1 Kugel	3.50
2 Kugeln	6.50
3 Kugeln	9.00
Rahm	1.00
Glace 🍷 : <i>Fior di Latte, Espresso Croquant, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Caramell und Pistazie</i>	
Sorbet : <i>Erdbeere, Himbeere, Mango</i>	

Getränke

Getränke offen	2 dl	3 dl	5 dl
Goba Mineral Laut, Goba Mineral Still	3.50	4.50	5.50
Goba Cola, Goba Cola Zero, Shorley, Goba Citro	3.50	4.50	5.50
Schweppes Ginger Ale	3.50	4.50	5.50
Schweppes Wild Berry	3.50	4.50	5.50
Orangensaft «Michel»	3.50	4.50	5.50
Hausgemachter Eistee		5.10	6.50
Haugemachte Limonade		5.10	6.50

Getränke in der Flasche

Rivella Rot		3.3 dl	4.90
Chinotto Lurisia		2.8 dl	4.50
Schweppes Tonic		2 dl	4.50
Sanbitter		1 dl	4.50
Crodino		1.75 dl	5.80
Möhl Saft vom Fass naturtrüb		5dl	6.20
Möhl Saft vom Fass naturtrüb «alkoholfrei»		5dl	6.20

Appenzeller Bier offen	3 dl	5 dl
Quöllfrisch hell oder Panaché	4.50	6.00

Appenzeller Bier in der Flasche

Quöllfrisch «naturtrüb»	5 dl	6.50
Appenzeller Weizenbier	5 dl	6.80
Sonnwendlig «alkoholfrei»	3.3 dl	4.90
Appenzeller Weizenbier «alkoholfrei»	5 dl	6.80

Warme Getränke

Kaffee & Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Cappuccino, Milchkaffee	5.80
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.80
Latte Macchiato mit Aroma <i>Haselnuss, Vanille, Caramel oder Kokosnuss</i>	6.00
Caotina, Ovomaltine heiss / kalt	4.80

Unsere Teeauswahl von Sirocco – 100 % Bio

Ceylon Sunrise English Breakfast – Schwarztee	4.80
Japanese Sencha – Grüntee	4.80
Red Kiss – Früchtetee	4.80
Rooibos Tangerine – Rotbusch-Tee mit Mandarine	4.80
Moroccan Mint – Marokkanischer Minztee	4.80
Camomile – Kamillentee mit Orangenblüten	4.80
Ginger Lemon Dream – Exotischer Ingwertee	4.80
Verbena – Eisenkräutertee	4.80

Schaumweine

	1 dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00

Weissweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Pinot Grigio <i>San Giorgio, Lombardei, Italien</i>	7.50	35.00	49.00
Soave Classico DOC, «Riviera» <i>Agricola Inama, Venetien, Italien</i>	7.50	35.00	49.00
Roero Arneis <i>Vietti, Piemont, Italien</i>	8.00	38.00	52.00
Acqua Giusta, Vermentino DOC <i>Maremma, Toscana, Italien</i>	7.00	33.00	47.00

Roséwein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Rosè di Rosa, Venezia DOC <i>Borgo Molino, Venetien, Italien</i>	7.00	33.00	47.00

Rotweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
La Carraia «Matano» <i>Azienda Vinicola, Umbrien, Italien</i>	8.00	38.00	52.00
«Alessandra», Susumaniello Rosso <i>Cantine de Falco, Apulien, Italien</i>	8.00	38.00	52.00
Chianti Riserva «Fortebraccio» <i>Tenuta Moriniello, Toskana, Italien</i>	8.50	40.00	56.00
Ripasso, Valpolicella Superiore <i>Agricola Sant'Alda, Venetien, Italien</i>	9.00	42.50	59.00

Aperitif & italienischen Cocktails

Gespritzter Weisswein süss / sauer	7.80
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Mineral und Orangen</i>	11.50
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limetten und Minze</i>	11.50
Lillet Wild Berry <i>Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren</i>	11.50
Campari Spritz <i>Campari, Prosecco, Mineral und Zitrone</i>	11.50
Negroni Sbagliato <i>Campari, Martini Rosso und Prosecco</i>	11.50
Aperol Sour <i>Aperol, Orangensaft, Zitronensaft und Rohrzucker-Sirup</i>	11.50
Amaretto Sour <i>Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft und Rohrzucker-Sirup</i>	11.50
Crodino Spritz <i>Crodino, Prosecco und Orangensaft</i>	11.50
Mojito <i>Rum, Mineral Wasser, Minze, Limette und Rohrzucker-Sirup</i>	15.00
Caipirinha <i>Cachaca, Mineral Wasser, Limette und Rohrzucker-Sirup</i>	15.00
Moscow Mule <i>Vodka, Ginger Ale und Limette</i>	15.00
Vodka Sunrise <i>Vodka, Orangensaft und Grenadine</i>	15.00

Gin	vol %	cl	
Gin Mare Mediterraneoan	42.7	4	12.00
Monkey 47 Dry Gin	47	4	14.00
Schweppes Tonic als Zusatz (2dl)			+2.50

Rum	vol %	cl	
Ron Centenario Fundacion 20 Años	40	2	12.00

Digestifs

	vol %	cl	
Campari	25	4	7.50
Cynar	16.5	4	7.50
Martini Bianco oder Rosso	15	4	7.50
Orangensaft als Zusatz (1 dl)			+ 2.50
Ramazzotti Amaro	30	4	7.00
Martini Rosso	15	4	7.50
Limoncello	25	4	7.50
Averna	29	4	7.50
Amaretto Disaronno	28	4	7.50

Grappas

	vol %	cl	
Marzadro Anfora	43	2	6.50
Marzadro le Diciotto Lune Stravecchia	41	2	7.50
Marzadro le Giare Amarone	41	2	12.00
Sarpa Oro di Poli	40	2	8.50
Sassicaia	40	2	16.50

Ristorante PORTO
Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG
April 2024



ROMANSHORN