




Speisen

Insalata

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	8.80
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	9.80
Minestrone <i>Gemüsesuppe</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
Vitello Tonnato <i>Geschmorte Kalbsnuss¹, dünn geschnitten mit Thunfischsauce, Kapern und roten Zwiebeln</i>	23.50
Antipasto italiano   <i>Parmaschinken², Salami², Pancetta², Mortadella², Oliven, Parmesan und Antipastigemüse</i>	18.50
Caprese di mozzarella di bufala  <i>Büffelmozzarella, Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikumpesto und Pinienkerne</i>	17.50

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 Rindshackfleisch₁ und Tomatensauce</i>	19.50
Spaghetti aglio, olio, pomodorini, peperoncino e prezzemolo  <i>Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Cherrytomaten und Petersilie</i>	21.50
Ravioli di fontina e finferli su salsa alle erbette  <i>Ravioli gefüllt mit Fontina-Käse und Eierschwämmli auf Kräutersauce</i>	24.50
Tortelli di ricotta e spinaci al burro, salvia e parmigiano  <i>Gefüllte Teigwaren mit Ricotta-Spinat-Füllung an Butter, Salbei und Parmesan</i>	21.50
Linguine alle vongole e prezzemolo <i>Nudeln mit Venusmuscheln₂, Petersilie und Knoblauch</i>	26.00
Paccheri con salsa ai pomodorini, basilico e olive taggiasche <i>Nudeln mit Cherrytomatensauce, Basilikum und Taggiasca-Oliven</i>	22.50
Tagliatelle paglia e fieno con salsa 3 P (panna, prosciutto e piselli)  <i>Grüne und gelbe Tagliatelle mit Sahne, Hinterschinken₂ und Erbsen</i>	22.50

Pizzen

Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum</i>	16.00
Valtellina <i>Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Pilze, Mascarpone und Speck₁</i>	22.50
Prosciutto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken₁ und Champignons</i>	21.50
Ortolana <i>Tomatensauce, Mozzarella, saisonales gegrilltes Gemüse</i>	21.50
Diavola <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami₂ und rote Zwiebeln</i>	20.50
Vesuvio <i>Mozzarella, frische Cherry Tomaten, Büffelmozzarella und frisches Basilikum</i>	22.50
Sofia Loren <i>Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Ei, Speck₁ und Knoblauch</i>	24.50
Parma e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken₂ und Parmesan</i>	24.50
Tropea <i>Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, karamellisierte Zwiebeln, Burrata und Balsamico-Glasur</i>	24.50
Calzone Ripieno <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken₂ und Champignons</i>	17.50
Mario <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, pikante Salsiz₂, Peperoni, Trüffelbrie und Gorgonzola</i>	25.00

Carne e pesce

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Trancio di ombrina alla griglia con burro pepato alle erbette  <i>Schattenfisch₃ Tranche vom Grill mit Kräuter-Pfeffer-Butter</i>	34.50
Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di parmigiano <i>Rindersteak₁ in Scheiben auf Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	37.50

Contorni (Beilagen)

Tagliatelle 

Risotto 

Patate arrosto
Bratkartoffeln

Verdure di stagione
Saisonales Gemüse

Insalata mista (Verdure non incluse)
Fitnesssteller, ohne 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 Island

Dolci

Mousse alla stracciatella con fragole 9.50
Stracciatella-Mousse mit Erdbeeren

Tiramisù al caffè ☞ 10.50
Tiramisu mit einem Espresso-shot

Affogato ☞ 8.50
Eine Kugel Vanille Glace mit einem Doppelter-Espresso-Shot

Frappés ☞ 7.00
Unsere Glaces und Sorbets auch als Frappé

Torte del giorno
Kuchen (Tagesangebot)

Gelati

1 Kugel 3.50

2 Kugeln 6.50

3 Kugeln 9.00

Rahm 1.00

Glace ☞ :

*Fior di Latte, Espresso Croquant, Swiss Chocolate,
Stracciatella, Vanilla Dream, Caramelita, Strawberry und Pistachio*

Sorbet :

Rasperry&Strawberry und Passion Fruit&Mango

Getränke

Getränke offen	2 dl	3 dl	5 dl
Goba Mineral Laut, Goba Mineral Still	3.80	4.80	5.80
Goba Cola, Goba Cola Zero, Shorley, Goba Citro	3.80	4.80	5.80
Schweppes Ginger Ale	3.80	4.80	5.80
Schweppes Wild Berry	3.80	4.80	5.80
Orangensaft «Michel»	3.80	4.80	5.80
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	6.50
Möhl Saft vom Fass naturtrüb «alkoholfrei»	5dl	6.50

Appenzeller Bier offen	3 dl	5 dl
Quöllfrisch hell oder Panaché	4.80	6.50

Appenzeller Bier in der Flasche

Quöllfrisch «naturtrüb»	5 dl	6.80
Appenzeller Weizenbier	5 dl	6.80
Sonnwendlig «alkoholfrei»	3.3 dl	5.20
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
Soave Grande Cuveè <i>I Palchi, Venetien, Italien</i>			75.00

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	
Ripasso, Valpolicella Superiore <i>Agricola Sant'Alda, Venetien, Italien</i>	9.00	42.50	59.00
Barbera d'Asti <i>Vietti, Piemont, Italien</i>			85.00

Aperitif

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 Orange</i>	11.50
Crodino Spritz <i>Crodino, Prosecco und Orangensaft</i>	11.50
Mojito <i>Rum, Mineral Wasser, Minze, Limettesaft und Rohrzucker-Sirup</i>	15.00
Caipirinha <i>Cachaca, Mineral Wasser, Limettesaft und Rohrzucker-Sirup</i>	15.00

Gin

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

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	
Grappa Amarone	38	2	8.00
Grappa Brunello	38	2	9.50
Grappa 3 anni «Fuoriclasse»	38	2	7.00
Grappa Prosecco Fiore	38	2	5.50
Sassicaia	40	2	16.50

Ristorante PORTO
Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG
Juni 2024



ROMANSHORN