




Speisen

Insalata

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	8.80
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	9.80
Crema di zucca <i>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl</i>	11.50

Antipasti

Bruschetta del pizzaiolo con pomodori concassè, aglio e basilico  <i>Frische Tomatenwürfel mit frischem Basilikum und Knoblauch auf hausgemachtem Brot</i>	10.50
Roastbeef con salsa verde e pizza pane  <i>Dünn geschnittenes Rindsentrecôte¹ mit Kräuterdip und Pizzabrot</i>	19.50
Antipasto italiano   <i>Parmaschinken², Salami², Pancetta², Mortadella², Oliven, Parmesan und Antipastigemüse</i>	18.50
Cozze alla Tarantina <i>Miesmuscheln² in Tomatensauce mit Petersilie; leicht scharf</i>	18.50

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
Gnocchi di patate con fichi caramellati e gorgonzola  <i>Gnocchi mit karamellisierten Feigen an Gorgonzolasauce</i>	22.50
Agnoli di tartufo e stracchino su crema al Parmigiano  <i>Gefüllte Teigwaren mit Trüffel und Frischkäse auf einer Parmesancreme</i>	22.50
Linguine alle vongole e prezzemolo <i>Nudeln mit Venusmuscheln², Petersilie und Knoblauch</i>	26.00
Tagliolini al nero di seppia con salsa al salmone ³ e aneto <i>Tintenfisch-Tagliolini mit Lachs³ und Dill</i>	23.50
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
Pappardelle ai porcini e prezzemolo  <i>Pappardelle mit Steinpilzen und Petersilie</i>	23.50

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 Cherry Tomaten, Büffelmozzarella und frisches 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>	
Tropea	24.50
<i>Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, karamellisierte Zwiebeln, Burrata und Balsamico-Glasur</i>	
Mario	25.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, pikante Salsiz², Peperoni, Trüffelbrie und Gorgonzola</i>	
Rimini	23.50
<i>Squacquerone (ital. Frischkäse), Zucchinipesto, Parmaschinken², Rucola und Balsamico</i>	

Carne e pesce

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Filetto di spigola alla griglia con salmoriglio  <i>Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch³ in Zitronen-Kräuter-Öl</i>	34.50
Saltimbocca alla Romana con salsa al vino bianco <i>Gebratenes Kalbschnitzel¹ mit Rohschinken¹ und Salbei an Weisswein-Jus</i>	36.50

Contorni (Beilagen)

Tagliatelle 

Risotto 

Patate arrosto
Bratkartoffeln

Verdure di stagione
Saisonales Gemüse

Insalata mista (Verdure non incluse)
Gemischter Salat als Fitnessteller, 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 Norwegen

Dolci

Mousse al lime con salsa ai lamponi e cocco <i>Limetten-Mousse mit Himbeersauce und Kokosraspeln</i>	9.50
Tiramisù al caffè ☞ <i>Tiramisu mit einem Espresso-Shot</i>	10.50
Affogato ☞ <i>Eine Kugel Vanille-Glace mit doppeltem Espresso-Shot</i>	8.50
Frappés ☞ <i>Unsere Glaces und Sorbets auch als Frappé</i>	7.00
Torte del giorno <i>Kuchen (Tagesangebot)</i>	
Pizza alla Nutella	10.50

Gelati

1 Kugel	3.50
2 Kugeln	6.50
3 Kugeln	9.00
Rahm	1.00
Glace: ☞ <i>Fior di Latte, Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Stracciatella, Vanilla Dream, Caramelita, Strawberry und Pistachio</i>	
Sorbet: <i>Rasperry&Strawberry und Passion Fruit&Mango</i>	

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, Goba Citro	3.80	4.80	5.80
Rivella Rot, Shorley	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

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	1.5 L 90.00
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