





Speisen

Insalata

Insalata verde Grüner Salat	8.80
Insalata mista Gemischter Salat	9.80
Passatelli in brodo di carne  Klare Rindsbouillon mit Brot-Eier-Nudeln	11.50

Antipasti

Bruschetta del pizzaiolo con pomodori, concassè, aglio e basilico  Tomatenwürfel mit frischem Basilikum und Knoblauch auf hausgemachtem Brot	10.50
Polpo alla Luciana Geschmorter Oktopus ⁴ in Tomatensauce mit Oliven und Kapern serviert mit hausgemachtem Pizzabrot	19.50
Antipasto Italiano   Parmaschinken ² , Salami ² , Pancetta ² , Mortadella ² , Oliven, Parmesan und Antipastigemüse	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 Bandnudeln mit Tomatensauce	19.50
Tagliatelle alla Bolognese Bandnudeln mit Rindshackfleisch ¹ und Tomatensauce	19.50
Spaghetti aglio, olio, pomodorini, peperoncino e prezzemolo Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Cherrytomaten und Petersilie	21.50
Tortellacci al Parmigiano su crema allo zafferano e aceto Balsamico  Teigtaschen gefüllt mit Parmesan an Safran Sauce und Balsamico Essig	22.50
Gnocchi su crema di zucchini con gamberi e polvere di olive  Kartoffelgnocchi auf Zucchetticreme mit Crevetten ⁵ und schwarzen Olivenpulver.	22.50
Linguine alle vongole e prezzemolo Nudeln mit Venusmuscheln ² , Petersilie und Knoblauch	26.00
Mezze Maniche alla Carbonara Nudeln mit Guanciale ² , Parmesan, Eigelb und schwarzem Pfeffer	23.50
Ravioli all'astice con pomodorini e olive taggiasche Ravioli gefüllt mit Hummer an Cherrytomaten-Ragout und Oliven	24.50

Pizzen

Margherita Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	16.00
Valtellina Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Pilze, Mascarpone und Speck ₁	22.50
Prosciutto e funghi Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken ₁ und Champignons	21.50
Ortolana Tomatensauce, Mozzarella, saisonales gegrilltes Gemüse	21.50
Diavola Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami ₂ und rote Zwiebeln	20.50
Vesuvio Mozzarella, Cherrytomaten, Büffelmozzarella und frisches Basilikum	22.50
Sofia Loren Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Ei, Speck ₁ und Knoblauch	24.50
Parma e rucola Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken ₂ und Parmesan	24.50
Tropea Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, karamellisierte Zwiebeln, Burrata und Balsamico-Glasur	24.50
Mario Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, pikante Salsiz ₂ , Peperoni, Trüffelbrie und Gorgonzola	25.00
Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Artischocken, Hinterschinken ₂ , schwarze Oliven, Champignons	24.50

Carne e pesce

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Trancio di Salmone alla griglia con salsa al limone  Gegrilltes Lachssteak ₃ mit Zitronensauce	34.50
Ossobuco alla Milanese con Gremolata Geschmorte Kalbshaxen ₁ mit Gremolatasauce	36.50

Contorni (Beilagen)

Tagliatelle 
Bandnudeln mit Butter

Risotto al Parmigiano 
Parmesan Risotto

Patate arrosto
Bratkartoffeln

Verdure di stagione
Saisonales Gemüse

Insalata mista (Verdure non incluse)
Gemischter Salat als 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 Norwegen, 4 Spanien, 5 Thailand
Unser Brot und unsere Feinbackwaren stammen aus der Schweiz.

Dolci

Mousse al cioccolato con gelée all' arancia e nocciole caramellate Schokoladen-Mousse mit Orangen Gelée und karamellisierten Haselnüssen ☞	9.50
Tiramisù al caffè ☞ Tiramisu mit einem Espresso-Shot	10.50
Affogato ☞ Eine Kugel Vanille-Glace mit doppeltem Espresso-Shot	8.50
Frappés ☞ Unsere Glaces und Sorbets auch als Frappé	7.00
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, 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 Haselnuss, Vanille, Caramel oder Kokosnuss	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 Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien	7.50	49.00

Weissweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Pinot Grigio San Giorgio, Lombardei, Italien	7.50	35.00	49.00
Soave Classico DOC, «Riviera» Agricola Inama, Venetien, Italien	7.50	35.00	49.00
Roero Arneis Vietti, Piemont, Italien	8.00	38.00	52.00
Acqua Giusta, Vermentino DOC Maremma, Toscana, Italien	7.00	33.00	47.00
Soave Grande Cuveè I Palchi, Venetien, Italien			75.00

Roséwein

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

Rotweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
La Carraia «Matano» Azienda Vinicola, Umbrien, Italien	8.00	38.00	52.00
«Alessandra», Susumaniello Rosso Cantine de Falco, Apulien, Italien	8.00	38.00	52.00
Chianti Riserva «Fortebraccio» Tenuta Moriniello, Toscana, Italien	8.50	40.00	1.5 L 90.00
Ripasso, Valpolicella Superiore Agricola Sant'Alda, Venetien, Italien	9.00	42.50	59.00
Barbera d'Asti Vietti, Piemont, Italien			85.00

Aperitif

Gespritzter Weisswein süss / sauer	7.80
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral und Orangen	11.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limetten und Minze	11.50
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren	11.50
Campari Spritz Campari, Prosecco, Mineral und Orange	11.50
Crodino Spritz Crodino, Prosecco und Orangensaft	11.50
Mojito Rum, Mineral Wasser, Minze, Limettesaft und Rohrzucker-Sirup	15.00
Caipirinha Cachaca, Mineral Wasser, Limettesaft und Rohrzucker-Sirup	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

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
Ramazotti 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
Februar 2025



ROMANSHORN