

Speisen

Insalata

Insalata verde Grüner Salat	10.50
Insalata mista Gemischter Salat	12.50
Crema di piselli con parmigiano e porro fritto Erbsencremesuppe mit Parmesan und frittiertem Lauch	11.50

Antipasti

Bruschetta del pizzaiolo con pomodori concassè, basilico e aglio Tomatenwürfel mit frischem Basilikum und Knoblauch auf hausgemachtem Brot	10.50
Insalata di asparagi con mozzarella di bufala, pomodorini, olive, e aceto balsamico Spargelsalat mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Oliven, aceto balsamico	18.50
Antipasto Italiano Parmaschinken ¹ , Salami ² , Pancetta ² , Mortadella ² , Oliven, Parmesan und Antipastigemüse	19.50

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

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, Öl, Chili, Cherrytomaten, Petersilie	21.50
Spaghetti con crema di asparagi, prosciutto di parma e granella di pistacchio Spaghetti mit Spargelcreme, Parmaschinken ² , geröstete Pistazien	22.50
Gnocchetti alla Campidanese Ragù di salsiccia, pomodoro e zafferano Sardische Gnocchetti an frischem Salsizragout ² , Tomaten, Safran.	23.50
Linguine alle vongole Nudeln mit Venusmuscheln ² , Petersilie, Knoblauch	26.00
Ravioli fatti in casa con ripieno di burrata su ragù di pomodorini, olive e capperi Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Burrata an Cherrytomaten-Ragout, Oliven, Kapern	24.50
Pappardelle ai funghi porcini Pappardelle mit Steinpilzen	24.50

Pizzen

Margherita	16.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und Basilikum	
Valtellina	22.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, gemischte Pilze, Mascarpone, Speck ¹	
Prosciutto e funghi	21.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Hinterschinken ¹ , Champignons	
Ortolana	21.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, mediterranes Grillgemüse	
Diavola	20.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, scharfe Salami ² , rote Zwiebeln	
Vesuvio	22.50
Mozzarella Fior di latte, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
Sofia Loren	24.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, frischer Spinat, Ei, Speck ¹ , Knoblauch	
Parma e rucola	24.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Parmaschinken ² , Parmesan	
Gamberi e zucchini	25.50
Mozzarella Fior di latte, Zucchetti, Crevetten ³ , Cherrytomaten	
Mario	25.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, pikante Salsiz ² , Peperoni, Trüffelbrie und Gorgonzola	
Quattro Stagioni	24.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Artischocken, Hinterschinken ² , schwarze Oliven, Champignons	

Carne e pesce (inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Filetto di orata alla griglia con mandorle e salsa al rosmarino Gegrilltes Doradenfilet ₂ mit gehobelten Mandeln auf Rosmarinsauce	34.50
Bistecca di manzo alla griglia con salsa al Porto Rindssteak ₁ vom Eckstück an Porto Jus	36.50

Contorni (Beilagen)

Tagliatelle
Bandnudeln mit Butter

Risotto al parmigiano
Risotto mit Parmesan

Patate arrosto
Bratkartoffeln

Verdure Mediterranee
Mediterranes 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 Vietnam

Unser Brot und unsere Feinbackwaren stammen aus der Schweiz.

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

Dolci

Crema catalana con fragole e panna Creme Catalan mit frischen Erdbeeren und Rahm	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 gibt es auch als Frappé	7.00
Torte del giorno Kuchen (Tagesangebot)	5.90

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, Passionsfruit & Mango, Lemon & Lime

Getränke

Getränke offen	2 dl	3 dl	5 dl
Goba Mineral Laut, Goba Mineral Still	3.90	4.90	5.90
Goba Cola, Goba Cola Zero, Goba Citro	3.90	4.90	5.90
Rivella Rot, Shorley	3.90	4.90	5.90
Schweppes Ginger Ale	3.90	4.90	5.90
Schweppes Wild Berry	3.90	4.90	5.90
Orangensaft «Michel»	3.90	4.90	5.90
Hausgemachter Eistee		5.10	6.50
Haugemachte Limonade		5.10	6.50
Sirup	1.00	1.50	2.50

Getränke in der Flasche

Chinotto Lurisia		2.8 dl	4.70
Schweppes Tonic		2 dl	5.50
Sanbitter		1 dl	4.70
Crodino		1.75 dl	6.20
Möhl Saft vom Fass naturtrüb		5dl	6.50
Möhl Saft vom Fass naturtrüb «alkoholfrei»		5dl	6.50

Appenzeller Bier offen	2 dl	3 dl	5 dl
Quöllfrisch hell oder Panaché	4.00	5.00	6.80

Appenzeller Bier in der Flasche

Quöllfrisch «naturtrüb»		5 dl	7.20
Appenzeller Weizenbier		5 dl	7.20
Sonnwendlig «alkoholfrei»		3.3 dl	5.50
Appenzeller Weizenbier «alkoholfrei»		5 dl	7.20

Warme Getränke

Kaffee & Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Cappuccino, Milchkaffee	5.90
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.90
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss, Vanille, Caramel oder Kokosnuss	6.40
Caotina, Ovomaltine heiss / kalt	4.90

Unsere Teeauswahl von Sirocco – 100 % Bio

Ceylon Sunrise English Breakfast – Schwarztee	4.90
Japanese Sencha – Grüntee	4.90
Red Kiss – Früchtetee	4.90
Rooibos Tangerine – Rotbusch-Tee mit Mandarine	4.90
Moroccan Mint – Marokkanischer Minztee	4.90
Camomile Orange Blossoms– Kamillentee mit Orangenblüten	4.90
Ginger Lemon Dream – Exotischer Ingwertee	4.90
Verbena – Eisenkrauttee	4.90

Schaumweine	1 dl	7.5 dl
--------------------	-------------	---------------

Prosecco «Contessina» extra dry Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien	7.50	49.00
---	------	-------

Weissweine	1 dl	7.5 dl
-------------------	-------------	---------------

Pinot Grigio San Giorgio, Lombardei, Italien	7.50	49.00
---	------	-------

Soave Classico DOC, «Riviera» Agricola Inama, Venetien, Italien	7.50	49.00
--	------	-------

Roero Arneis Vietti, Piemont, Italien	8.00	52.00
--	------	-------

Acqua Giusta, Vermentino DOC Maremma, Toscana, Italien	7.00	47.00
---	------	-------

Soave Grande Cuveè I Palchi, Venetien, Italien		75.00
---	--	-------

Roséwein	1 dl	7.5 dl
-----------------	-------------	---------------

Rosé di Rosa, Venezia DOC Borgo Molino, Venetien, Italien	7.00	47.00
--	------	-------

Rotweine	1 dl	7.5 dl
-----------------	-------------	---------------

La Carraia «Matano» Azienda Vinicola, Umbrien, Italien	8.00	52.00
---	------	-------

«Alessandra», Susumaniello Rosso Cantine de Falco, Apulien, Italien	8.00	52.00
--	------	-------

Chianti Riserva «Fortebraccio» Tenuta Moriniello, Toscana, Italien	8.50	1.5 L 90.00
---	------	----------------

Ripasso, Valpolicella Superiore Agricola Sant'Alda, Venetien, Italien	9.00	59.00
--	------	-------

Barbera d'Asti Vietti, Piemont, Italien		85.00
--	--	-------

Aperitif

Gespritzter Weisswein süss / sauer	8.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orange	12.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette und Minze	12.50
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren	12.50
Campari Spritz Campari, Prosecco, Mineralwasser und Orange	12.50
Crodino Spritz Crodino, Prosecco und Orangensaft	12.50
Mojito Rum, Mineralwasser, Minze, Limettensaft und Rohrzucker-Sirup	15.00
Caipirinha Cachaça, Mineralwasser, Limettensaft und Rohrzucker-Sirup	15.00

Gin

	vol %	cl	
Gin Mare Mediterraneoan	42.7	4	13.00
Monkey 47 Dry Gin	47	4	14.00
Schweppes Tonic als Zusatz (2dl)			+3.50

Digestifs	vol %	cl	
Campari	25	4	8.50
Cynar	16.5	4	8.50
Martini Bianco oder Rosso	15	4	8.50
Orangensaft oder Mineralwasser als Zusatz (1 dl)			+ 2.50
Ramazotti Amaro	30	4	8.00
Martini Rosso	15	4	8.50
Limoncello	25	4	8.50
Averna	29	4	8.50
Amaretto Disaronno	28	4	8.50

Grappas	vol %	cl	
Grappa Amarone	38	2	8.00
Grappa Brunello	38	2	9.50
Grappa 3 anni «Fuoriclasse»	38	2	7.50
Grappa Prosecco Fiore	38	2	6.00
Sassicaia	40	2	16.50



**RISTORANTE
PORTO**