



*Gentili ospiti, nel caso di qualsiasi
ALLERGIA e/o INTOLLERANZA ALIMENTARE preghiamo, prima di ordinare il piatto o
la bevanda,
di informare il personale di sala.*

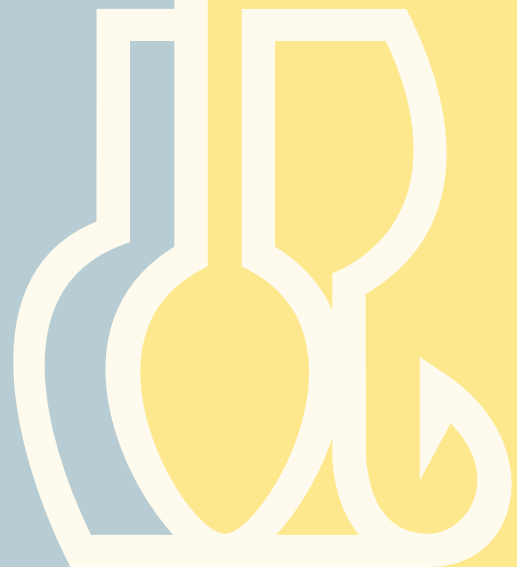
*Grazie alle nostre competenze e alla sensibilità verso questi temi, saremo in grado di
consigliare l'alternativa dedicata, su misura per ognuno di voi.*

*Ogni piatto, contenente alimenti senza glutine, verrà propriamente contraddistinto
attraverso i seguenti segnali:*

- *Tortelli di forma differente rispetto al tradizionale*
 - *Pinsa romana decoro edibile nel piatto*
- *Cappelletti reggiani in brodo con tovagliolo nel sottopiatto
differente dal tradizionale*
- *Gnocco fritto con la presenza di un tovagliolo di carta nella ciotola*

*Vi ringraziamo,
Ristorante Il Porto*

Alcuni ingredienti potrebbero aver subito un processo di congelamento



Specialità

| | |
|---|-----------|
| Gnocco fritto (minimo 5 pezzi) (Soia) | € 0,70 pz |
| Polenta frita (4 pezzi) | € 4,50 |
| Polenta frita con stracchino (Latte) | € 5,50 |
| Affettato di salumi piccolo | € 5,00 |
| Affettato di salumi medio | € 9,00 |
| Affettato di salumi grande | € 12,00 |
| Lardo pesto di colonnata | € 4,50 |
| Stracchino (Latte) | € 4,50 |
| Nutella (3 pezzi monodose) (Latte, soia, frutta da guscio) | € 3,00 |
| Porto di terra (Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Coppa di Parma, Salame Felino, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi) | € 9,50 |
| Prosciutto crudo e Parmigiano (Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e Parmigiano Reggiano 24 mesi) | € 11,00 |
| Frittata con crema di aceto balsamico (Uova e latte) | € 4,50 |
| Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi con crema di aceto balsamico | € 4,50 |

Primi di terra

Tutte le paste sono di nostra produzione

| | |
|---|---------|
| Tagliatelle ai funghi porcini (Latte, uova) | €11,00 |
| Risotto ai funghi porcini (Latte) | € 11,00 |
| Risotto con gorgonzola e radicchio trevigiano (Latte) | € 9,00 |
| Cappelletti reggiani alla panna (Latte, uova) | € 13,00 |
| Cappelletti reggiani in brodo (Latte, uova) | € 13,00 |
| Anolini parmigiani alla panna (Latte, uova) | € 11,00 |
| Anolini parmigiani in brodo (Latte, uova) | € 11,00 |

Tortelli

Tutte le paste sono di nostra produzione
(Tutti i tortelli contengono glutine, latte e uova)

| | |
|---|--------------------------|
| Tris di tortelli (Minimo 2 persone) | <i>A persona</i> € 13,00 |
| Funghi porcini | €10,00 |
| Gorgonzola, radicchio e noci <i>(Frutta da guscio)</i> | €10,00 |
| Gorgonzola, pere e granella di noci <i>(Frutta da guscio)</i> | €10,00 |
| Melanzane e mozzarella | €10,00 |
| Pancetta e cipolla rossa | €10,00 |
| Pasta di cacao, burrata, ricotta, basilico | €10,00 |
| Patate | €10,00 |
| Patate e cipolla | €10,00 |
| Patate e funghi porcini | €10,00 |
| Patate e pancetta | €10,00 |
| Patate e pesto alla Genovese <i>(Soia, frutta da guscio)</i> | €10,00 |
| Patate e salsiccia | €10,00 |
| Patate e tartufo nero | €10,00 |
| Prosciutto crudo | €10,00 |
| Radicchio | €10,00 |
| Radicchio fresco, speck e ricotta | €10,00 |

| | |
|---|--------|
| Ravioli di carne | €10,00 |
| Ravioli di magro | €10,00 |
| Ricotta | €10,00 |
| Ricotta di pecora, spinaci freschi e pecorino con lamelle di mandorla <i>(Soia, frutta da guscio)</i> | €10,00 |
| Ricotta e asparagi | €10,00 |
| Ricotta e carciofi | €10,00 |
| Ricotta e menta | €10,00 |
| Ricotta e noci <i>(Frutta da guscio)</i> | €10,00 |
| Ricotta e ortiche | €10,00 |
| Ricotta e spinaci (verdi) | €10,00 |
| Spalla cotta | €10,00 |
| Speck, ricotta e spinaci | €10,00 |
| Spezzatino di cinghiale | €10,00 |
| Spezzatino di vitello | €10,00 |
| Tartufo nero | €10,00 |
| Zucca <i>(Frutta da guscio)</i> | €10,00 |
| Zucchine | €10,00 |
| Zucchine e pancetta | €10,00 |

Secondi di terra

| | |
|---|---------|
| Grigliata mista di carne (Braciola di maiale, salsiccia di maiale, bistecca di manzo, petto di pollo) | € 16,50 |
| Scaloppine di maiale ai funghi porcini <i>(Soia)</i> | € 11,00 |
| Braciola di maiale ai ferri | € 8,00 |
| Filetto di manzo all'aceto balsamico <i>(Soia)</i> | € 17,50 |
| Filetto di manzo ai ferri | € 16,50 |
| Tagliata di filetto di manzo ai ferri | € 17,50 |
| Tagliata di filetto di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi | € 17,50 |
| Tagliata di filetto di manzo con radicchio e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi | € 17,50 |

Tutte le carni possono essere condite con pepe

Contorni

| | |
|--|--------|
| Verdure alla griglia (Melanzane, zucchine e peperoni) | € 3,50 |
| Verdure cotte miste (Patate, spinaci e fagiolini) | € 3,50 |
| Insalata verde | € 3,50 |
| Insalata mista | € 3,50 |
| Patatine fritte | € 3,50 |
| Cipolline in agrodolce | € 3,50 |
| Cipolline al balsamico | € 3,50 |

Pinsa romana

(Senza glutine)

| | |
|---|---------|
| Margherita Mozzarella e pomodoro <i>(Latte)</i> | € 8,00 |
| Rossa Pomodoro e origano | € 7,00 |
| Marinara Pomodoro, origano e aglio | € 7,00 |
| Asparagi e speck Mozzarella, pomodoro, asparagi e speck <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Biancaneve Mozzarella <i>(Latte)</i> | € 7,00 |
| Bresaola Mozzarella, pomodoro e bresaola della Valtellina <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Capricciosa Mozzarella, pomodoro, carciofi, olive nere, prosciutto cotto e salsiccia <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Carciofi Mozzarella, pomodoro e carciofi <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Chips Mozzarella, pomodoro e patatine fritte <i>(Latte)</i> | € 9,50 |
| Chips e wurstel Mozzarella, pomodoro, wurstel e patatine fritte <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Cotto Mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Cotto e funghi Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e funghi <i>(Latte)</i> | € 10,00 |

| | |
|--|---------|
| Crudo Mozzarella, pomodoro e Prosciutto crudo di Parma 24 mesi <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Diavola Mozzarella, pomodoro e salame piccante <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Diavola e ricotta Mozzarella, pomodoro, salame piccante e ricotta <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Fumè Mozzarella, pomodoro, speck e scamorza affumicata <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Funghi Mozzarella, pomodoro e funghi <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Il Casello Mozzarella, pomodoro, cipolla, funghi, gorgonzola e salame piccante <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Il Porto Mozzarella, pomodoro, pomodorini, pancetta, gorgonzola e salame di Felino <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| La Cava Mozzarella, pomodoro a rondelle e lardo di Colonnata <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Lucifero Mozzarella, pomodoro, salame piccante, olive nere e capperi <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Mantovana Mozzarella, pomodoro, salsiccia, patate lesse e rosmarino <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Montanara Mozzarella, pomodoro, speck, mascarpone e noci <i>(Latte, frutta da guscio)</i> | € 10,00 |
| Napoli Mozzarella, pomodoro, acciughe e origano <i>(Latte)</i> | € 9,00 |

| | |
|--|---------|
| Parmigiana Mozzarella, pomodoro, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi e crema di aceto balsamico <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Porcini Mozzarella, pomodoro e funghi porcini <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Primavera con bresaola Mozzarella, pomodorini, bresaola della Valtellina, Parmigiano Reggiano 24 mesi e rucola <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Primavera con crudo Mozzarella, pomodorini, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi e rucola <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Pugliese Mozzarella, pomodoro e cipolla rossa <i>(Latte)</i> | € 8,00 |
| Quattro formaggi Mozzarella, pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Emmental e Gorgonzola <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Quattro stagioni Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, salsiccia e carciofi <i>(Soia, glutine, latte)</i> | € 11,00 |
| Rucola e pancetta Mozzarella, pomodoro, rucola e pancetta fuori forno <i>(Latte)</i> | € 9,50 |
| Rucola e stracchino Mozzarella, pomodoro, rucola e stracchino <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Salsiccia Mozzarella, pomodoro e salsiccia <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Salsiccia e cipolla Mozzarella, pomodoro, salsiccia e cipolla rossa <i>(Latte)</i> | € 9,50 |

| | |
|---|---------|
| Scamorzona Mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata, prosciutto cotto e noci <i>(Latte, frutta da guscio)</i> | € 11,00 |
| Siciliana Mozzarella, pomodoro, acciughe, olive nere, capperi e origano <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Speciale Mozzarella, pomodoro, pomodorini e bufala <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Tartufata Mozzarella, prosciutto cotto, salsa tartufata e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Tirolese Mozzarella, pomodoro, patate lesse e speck <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Tonno e cipolla Mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla rossa <i>(Latte)</i> | € 9,00 |
| Trevigiana Mozzarella, radicchio trevigiano, noci e pancetta fuori forno <i>(Latte, frutta da guscio)</i> | € 11,00 |
| Vegetariana Mozzarella, pomodoro e verdure grigliate (melanzane, zucchine e peperoni) <i>(Latte)</i> | € 10,00 |
| Venere Mozzarella, pomodoro, pancetta, zucchine grigliate e gorgonzola <i>(Latte)</i> | € 11,00 |
| Wurstel Mozzarella, pomodoro e wurstel di maiale <i>(Latte)</i> | € 9,00 |

Dolci

Di nostra produzio-

| | |
|--|--------|
| Panna cotta (al caramello, o cioccolato o frutti di bosco) <i>(Latte)</i> | € 5,50 |
| Tiramisù <i>(Latte, uova, soia)</i> | € 5,50 |
| Mousse di ricotta (con gocce di cioccolato, nocciole tritate e confettura ai frutti di bosco) <i>(Latte, frutta da guscio)</i> | € 5,50 |
| Relitto <i>(Latte, uova, soia)</i> | € 5,50 |
| Tortino al cioccolato <i>(Latte, uova, soia)</i> | € 5,50 |
| Gelato al forno <i>(Latte, frutta da guscio, uova)</i> | € 5,50 |

Bevande

| | |
|--|--------|
| Acqua 0,5 L | € 1,50 |
| Acqua 0,75 L | € 2,50 |
| Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Zero, Fanta) | € 3,50 |
| Coca Cola media | € 4,50 |
| Coca Cola alla spina 1 L | € 9,00 |
| Vino della casa 0,25 L (bianco frizzante o rosso fermo) | € 2,50 |
| Vino della casa 0,50 L (bianco frizzante o rosso fermo) | € 4,50 |
| Vino della casa 1 L (bianco frizzante o rosso fermo) | € 9,00 |
| Birre in bottiglia senza glutine | € 6,50 |

Coperto

€ 2,00



Il nostro laboratorio artigianale, punto di riferimento per l'intera attività, permette la realizzazione giornaliera di prodotti gastronomici, tradizionali e pasta fresca.

*Grazie a impegno e ricerca continua, siamo entrati nella guida dell'alimentazione fuori casa AFC, avendo attive le opzioni senza glutine certificate dall'AIC
- Associazione Italiana Celiachia.*

Tutte le proposte presenti nel menu sono di nostra produzione e sono disponibili anche da asporto.