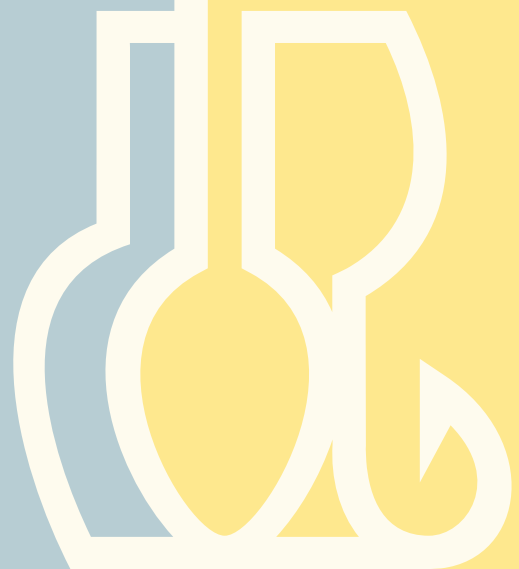




*Gentili ospiti, nel caso di qualsiasi
ALLERGIA e/o INTOLLERANZA ALIMENTARE preghiamo,
prima di ordinare il piatto o la bevanda,
di informare il personale di sala.
Grazie alle nostre competenze e alla sensibilità verso questi
temi, saremo in grado di consigliare l'alternativa dedicata,
su misura per ognuno di voi.*

*Vi ringraziamo,
Ristorante Il Porto*

Alcuni ingredienti potrebbero aver subito un processo di congelamento



Specialità

Gnocco fritto (minimo 5 pezzi) <i>(Glutine)</i>	€ 0,70 pz
Tigelle (minimo 5 pezzi) <i>(Glutine)</i>	€ 0,80 pz
Polenta fritta (4 pezzi)	€ 4,50
Polenta fritta con stracchino <i>(Latte)</i>	€ 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 <i>(Latte)</i>	€ 4,50
Nutella (3 pezzi monodose) <i>(Latte, soia, frutta da guscio)</i>	€ 3,00
Porto di terra <i>(Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Coppa di Parma, Salame Felino, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi)</i>	€ 9,50
Prosciutto crudo e Parmigiano <i>(Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e Parmigiano Reggiano 24 mesi)</i>	€ 11,00
Frittata con crema di aceto balsamico <i>(Uova e latte)</i>	€ 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 <i>(Glutine, latte, uova)</i>	€ 11,00
Risotto ai funghi porcini <i>(Latte)</i>	€ 11,00
Risotto con gorgonzola e radicchio trevigiano <i>(Latte)</i>	€ 9,00
Cappelletti reggiani alla panna <i>(Glutine, latte, uova)</i>	€ 13,00
Cappelletti reggiani in brodo <i>(Glutine, latte, uova)</i>	€ 13,00
Anolini parmigiani alla panna <i>(Glutine, latte, uova)</i>	€ 11,00
Anolini parmigiani in brodo <i>(Glutine, latte, uova)</i>	€ 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

(Contiene soia)

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

Crudo Mozzarella, pomodoro e Prosciutto crudo di Parma 24 mesi <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 9,00
Diavola Mozzarella, pomodoro e salame piccante <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 9,00
Diavola e ricotta Mozzarella, pomodoro, salame piccante e ricotta <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 10,00
Fumè Mozzarella, pomodoro, speck e scamorza affumicata <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 10,00
Funghi Mozzarella, pomodoro e funghi <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 09,00
Il Casello Mozzarella, pomodoro, cipolla, funghi, gorgonzola e salame piccante <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 10,00
Il Porto Mozzarella, pomodoro, pomodorini, pancetta, gorgonzola e salame di Felino <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 10,00
La Cava Mozzarella, pomodoro a rondelle e lardo di Colonnata <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 11,00
Lucifero Mozzarella, pomodoro, salame piccante, olive nere e capperi <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 11,00
Mantovana Mozzarella, pomodoro, salsiccia, patate lesse e rosmarino <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 11,00
Montanara Mozzarella, pomodoro, speck, mascarpone e noci <i>(Soia, glutine, latte, frutta da guscio)</i>	€ 10,00
Napoli Mozzarella, pomodoro, acciughe e origano <i>(Soia, glutine, latte)</i>	€ 9,00

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

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

Dolci

Di nostra produzione

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, glutine, 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 0,4 L	€ 4,50
Coca Cola alla spina 1 L	€ 9,00
Ichnusa 0.50 cl (Glutine)	€ 5,50
San Gabriel bionda (Glutine)	€ 7,50
San Gabriel rossa (Glutine)	€ 7,50
Nuda e Cruda Birrificio del Salento (Glutine)	€ 7,50
Hacker Pschorr Hell (Glutine)	€ 7,50
Hacker Pschorr Hell Weibe (Glutine)	€ 7,50
Weltenburger Hell (Glutine)	€ 7,50
Weltenburger Pils (Glutine)	€ 7,50
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

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.