

Portofino

Influencia mediterránea

Italia debe su gastronomía a una profunda influencia del Mar Mediterráneo, que aporta infinidad de sabores y aromas. Sus famosas pizzas, pastas y arroces, son platos reconocidos internacionalmente y han conseguido abanderar a una cocina que no deja de sorprender por su variedad.

Insalate

BRUSCHETTA AI TRE SAPORI

Tomate, albahaca, parmesano, pimiento, anchoas, tomate y jamón.

INSALATA CAESAR

Lechuga romana, queso parmesano, crotones con ajo y nuestro tradicional aderezo César

INSALATA CAPRESE

Mozzarella fresca, tomate y salsa pesto

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Berenjenas asadas, salsa tomate, mozzarella y parmesano, orégano

CARPACCIO DI MANZO

CON RUCULA Y PARMESANO

Lomo de ternera crudo con vinagreta de limón, rúcula y parmesano

VITELLO TONNATO

Lomo de ternera a la crema de atún

Zuppe

MINISTRONE DI VERDURE

Sopa de pasta y vegetales

ZUPPA DEL GIORNO

Sopa del día

Carne e pesce

TAGLIATA DI MANZO

Corte estilo italiano new york, rúcula y tomate cherry

POLLO AL PARMIGIANO

Pechuga de pollo empanizada, rellena de queso parmesano y servida con pasta pomodoro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Ternera envuelta en jamón de parma, salvia y vegetales a la parrilla

FILETTI DI PESCE ALLA PROVENZALE

Filete de robalo con salsa de tomate, ajo, aceituna negra, alcaparra servido con verdura y puré de patata al basilico

OSSOBUCO CON RISOTTO IN GREMOLATA

Ossobuco estofado acompañado de risotto con picada de cascara de limón y naranja, perejil, romero, salvia

Pasta e risotto

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Servido con crema de mascarpone y parmesano

FAGOTTINI DI FUNGHI CON CREMA AL BASILICO

Pasta rellena de setas y ricota, con crema de parmesano y albahaca

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

Pasta italiana de papa con albaca, ajo, aceite de oliva y queso parmesano

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Con salsa boloñesa, carne picada, vino tinto y salsa de tomate

PENNE ALLA AMATRICIANA

Cebolla, tocino, salsa tomate y perejil

RIGATONI ALLA PUTTANESCA

Anchoas, alcaparra, aceituna negra, ajo, perejil y salsa tomate

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Con carne, salsa de tomate y una cremosa bechamel

RISOTTO AI FUNGHI

Champiñón, portobello, mantequilla, parmesano, espinacas

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Pasta fresca con tocino, huevo, parmesano y pimienta negra

PENNE ALLA VODKA

Cebolla, tocino, vodka, salsa de tomate, nata y perejil

Pizze

PIZZA MARGHERITA

Queso mozzarella, salsa de tomate y orégano

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Jamón York, champiñones, queso mozzarella, orégano y salsa de tomate

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Queso mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesano, orégano y salsa de tomate

PIZZA PEPPERONI

Queso mozzarella, pepperoni, orégano y salsa de tomate

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Jamón York, champiñones, aceituna negra, queso mozzarella y salsa de tomate

PIZZA HAWAIANA

Jamón York, piña fresca, queso mozzarella y salsa de tomate

FOCACCIA TRUFALDINA

Pizza blanca rellena de queso mozzarella, jamón serrano, rúcula, aceite de trufa y orégano

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA SU SALUD



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN



ALIMENTO CRUDO

Portofino

Mediterranean influence

The Mediterranean Sea has a deep influence on the Italian gastronomy. It provides its many flavors and aromas. Its well-known pizzas, pastas and rice are famous all over the world. These specialties have managed to represent a varied cuisine that never ceases to amaze.

Insalate

BRUSCHETTA AI TRE SAPORI

Tomato, basil, parmesan cheese, pepper, anchovies, and ham.

INSALATA CAESAR

Romaine lettuce, parmesan cheese, garlic croutons and our traditional caesar dressing

INSALATA CAPRESE

Fresh mozzarella cheese, tomato and pesto sauce

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Roasted eggplant, tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese, oregano

CARPACCIO DI MANZO

CON RUCOLA E PARMESANO

Raw beef tenderloin, lemon vinaigrette, arugula and parmesan cheese

VITELLO TONNATO

Cold beef tenderloin with tuna crème

Zuppe

MINISTRONE DI VERDURE

Pasta and vegetables soup

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

Carne e pesce

TAGLIATA DI MANZO

New york steak italian style cut, arugula and cherry tomato

POLLO AL PARMIGIANO

Crispy chicken breast stuffed with cheese over pomodoro pasta

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Veal meat wrapped in parma ham, sage and grilled vegetables

FILETTI DI PESCE ALLA PROVENZALE

Sea bass fillet with tomato sauce, garlic, black olives, capers served with vegetables and basil mashed potatoes

OSSOBUCO CON RISOTTO IN GREMOLATA

Braised ossobuco served with risotto with chopped lemon and orange peel, parsley, rosemary, and sage.

Pasta e risotto

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Served with mascarpone cream and parmesan

FAGOTTINI DI FUNGHI WITH CREMA AL BASILICO

Pasta stuffed with mushrooms and ricotta, with parmesan cream and basil

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

Italian potato pasta with basil, garlic, olive oil and parmesan cheese

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Parmesan, mozzarella cheese and beef mince with a red wine touch and tomato sauce

PENNE ALLA AMATRICIANA

Onion, bacon, tomato sauce and parsley

RIGATONI ALLA PUTTANESCA

Anchovies, capers, black olives, garlic, parsley and tomato sauce

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Lasagna with meat, tomato sauce and béchamel sauce

RISOTTO AI FUNGHI

Mushroom, portobello, butter, parmesan, spinach

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Fresh pasta with bacon, egg, parmesan cheese and black pepper

PENNE ALLA VODKA

Onion, bacon, vodka, tomato sauce, cream and parsley

Pizze

PIZZA MARGHERITA

Mozzarella cheese, tomato sauce and oregano

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

York ham, mushrooms, mozzarella cheese, oregano and tomato sauce

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, provolone and parmesan cheese, oregano and tomato sauce

PIZZA PEPPERONI

Mozzarella cheese, pepperoni, oregano and tomato sauce

PIZZA QUATTRO STAGIONI

York ham, mushrooms, black olives, mozzarella cheese and tomato sauce

PIZZA HAWAIANA

York ham, fresh pineapple, mozzarella cheese and tomato sauce

FOCACCIA TRUFALDINA

Pizza base stuffed with mozzarella cheese, serrano ham, arugula, truffle oil and oregano

THE CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH



VEGETARIAN DISH



GLUTEN FREE DISH



RAW FOOD

Dolci

Tiramisú

Postre con sabor a café, queso mascarpone y cacao
Coffee flavored desert with Mascarpone cheese and cocoa flavors

Cannoli siciliani

Postre crujiente relleno de queso ricota, aroma de naranja,
ralladura de chocolate y pistacho

Crispy dessert stuffed with ricotta cheese, orange aroma,
grated chocolate and pistachio

Panna cotta con frutti di bosco 🌿

Panna cotta del piemonte con mermelada de fruto del bosque
Panna cotta from Piemonte with forest fruits jam

Semifreddo di mango e fragole

Dulce helado frío de dos sabores con merengue
Semifreddo in two flavours with meringue

Focaccia di nutella e mascarpone

Pizza blanca rellena, espolvoreada de cacao
Stuffed pizza base, sprinkled with cocoa