



Welcome to TIRANO. We're sure our beautiful city will delight you with its places, cultural attractions, and fine food.

At PORTICI restaurant you can taste traditional local food, dishes created by our chef and pizza too. We would also be happy to offer to you wine tips.

Willkommen in TIRANO. Wir sind sicher, dass unsere wunderschöne Stadt Sie mit ihren Sehenswürdigkeiten, kulturellen Attraktionen und der hervorragenden Küche begeistern wird.

Im Restaurant PORTICI können Sie traditionelle lokale Spezialitäten, Kreationen unseres Küchenchefs sowie Pizza genießen.

Gerne geben wir Ihnen auch Weinempfehlungen.

www.bistrotirano.com

Coperto € 3,00

What is the "Coperto"?

The Italian "coperto" is a traditional cover charge applied per person when dining in. It contributes to the cost of preparing and maintaining your table: tableware, bread, oil, parmesan, sauces and gluten free bread. Unlike a tip, it's a standard charge and is shown on the menu.

Was ist das „Coperto“?

Das italienische „Coperto“ ist ein traditionelles Gedeckgeld, das pro Person beim Verzehr im Restaurant berechnet wird. Es deckt die Kosten für die Vorbereitung und Bereitstellung des Tisches ab, einschließlich Geschirr, Brot, Öl, Parmesan, Saucen und glutenfreiem Brot. Im Gegensatz zum Trinkgeld handelt es sich um eine feste Gebühr, die auf der Speisekarte ausgewiesen ist.



VOGLIE LEGGERE



- 1 PANZANELLA estiva con pane, pomodori, cipolla
rossa, cetrioli, olio al basilico, aceto
bread, tomatoes, red onion, cucumbers, basil-infused oil,
vinegar-Brot, Tomaten, Rote Zwiebel, Gurken, Öl mit
Basilikumaroma, Essig 10€
- 12  Bresaola in carpaccio con Rucola, scaglie di
GRANA padano e porcini sott'olio 14€
Bresaola carpaccio with arugula, Grana Padano shavings, and
porcini mushrooms in oil
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, GRANA-Padano-Hobeln und in
Öl eingelegten Steinpilzen
- 7  Caprese di bufala con pomodorini gialli e Rossi 14€
olio al basilico
Buffalo mozzarella Caprese with yellow and red cherry
tomatoes and basil oil - Büffelmoozzarella-Caprese mit gelben
und roten Kirschtomaten und Basilikumöl
- 3  Tacchino tonnato con capperi essiccati e 14€
insalata di patate
Turkey with tuna sauce, dried capers, and potato salad
Truthahn mit Thunfischsauce, getrockneten Kapern und
Kartoffelsalat
- 1,3,10 Caesar salad con pollo o salmone (a scelta) 16€
insalata iceberg, fagiolini, uovo sodo, grana
padano, crostini di pane, pomodorini gialli e Rossi e
salsa Caesar
chicken or salmon (your choice) iceberg lettuce, green beans,
boiled egg, Grana Padano, croutons, yellow and red cherry
tomatoes, and Caesar dressing
Hähnchen oder Lachs (nach Wahl) Eisbergsalat, grüne Bohnen,
gekochtes Ei, Grana Padano, Croutons, gelbe und rote
Kirschtomaten sowie Caesar-Dressing



LA VALTELLINA IN TAVOLA

Typical local menu



Antipasti

- ^{9,12} Tagliere di Affettati misti locali con Giardiniera 14€
Assorted cold cuts with pickled vegetables
Auswahl an Aufschnitt mit eingelegtem Gemüse
- ^{1,12} Sciatt con bresaola artigianale 14€
Artisanal bresaola with cheesy buckwheat balls "Sciatt"
Handwerklich hergestellte Bresaola mit „Sciatt“
(Buchweizenbällchen mit Käsefüllung)
-  Chisciöi alla tiranese con salame Nostrano 14€
⁷ Tirano's typical buckwheat pancake with salami
Tiranos typischer Buchweizenpfannkuchen mit salami

primi

- ^{1,7} Pizzoccheri della valtellina 14€
Valtellina typical dish (buckwheat pasta, vegetables, garlic, butter and cheese) - Typisches Veltliner Gericht
(Buchweizennudeln, Gemüse, Knoblauch, Butter und Käse)
- ^{1,3,7} Manfrigole gratinate alla grosina 14€
Valtellina traditional buckwheat crêpes with cheese
Traditionelle Buchweizen-Crêpes aus dem Veltlin mit Käse
- ^{1,3,7,12} Gnocchi di patate con fonduta al casera e ciccioli di bresaola 14€
Valtellina Potato gnocchi with Casera cheese and bresaola
Veltliner Kartoffelgnocchi mit Casera-Käse und Bresaola



LA VALTELLINA IN TAVOLA

Typical local menu



Secondi

^{1,7} Degustazione di 5 formaggi locali con miele di castagno e pane alle noci **16€**
5 local cheeses with chestnut honey and walnut bread
5 Käsesorten aus der Region mit Kastanienhonig und Walnussbrot

^{7,9,12}  Filetto di maiale con il suo fondo allo sforzato e polenta taragna ^{7,9,12} **24€**
Pork tenderloin and polenta taragna
Schweinefilet und Polenta Taragna

 Tagliata di cervo con carote glassate e pancetta croccante **26€**
Sliced venison with carrots and crispy bacon
Aufgeschnittenes Hirschfleisch mit Karotten und knuspriger Pancetta



TERRA

Italian menu



Antipasti

- ⑦ Parmigiana di melanzane fritte 2.0 16€
 7 Fried Eggplant Parmigiana
 Gebratene Auberginen-Parmigiana
- 1,3,7 Battuta di manzo al coltello olio e limone,
 tuorlo marinato, pan brioche e burro alla
 pesteda 18€
 Hand-cut beef tartare with olive oil and lemon, marinated
 egg yolk, brioche, and "Pesteda" butter – Handgeschnittenes
 Rindertartar mit Olivenöl und Zitrone, mariniertem Eigelb,
 Brioche und "Pesteda"-Butter

primi

- 1 Spaghetti 12€
 -al pomodoro-with tomato sauce-mit Tomatensauce
 -aglio, olio e peperoncino-garlic, oil, and chili pepper-
 Knoblauch, Öl und Chilischote
- 9,12,7 -alla bolognese-Bolognese ragù
 3 -alla carbonara-carbonara-style
- ⑦ Minestrone di verdure e cereali 12€
 vegetable and grain soup
 Gemüse- und Getreidesuppe
- 1,3,7,9,12 Lasagne all'Emiliana 14€
 Lasagna
- 1,3,7 Tagliatelle ai funghi porcini 14€
 9 tagliatelle with porcini mushrooms
 Tagliatelle mit Steinpilzen



TERRA

Italian menu



- 1.9 Tagliatelle al Ragout di costine al Lavèc 16€
 Tagliatelle with spare rib Ragù cooked in the traditional Lavèc pot
 Tagliatelle mit Spareribs-Ragout, zubereitet im traditionellen Lavèc-Topf

secondi

- ① Tagliata di pollo c.b.t ai ferri, olio alle erbe e peperoni arrosto marinati 20€
 Sliced chicken, herb oil, and marinated roasted peppers
 Aufgeschnittenes Hähnchen, Kräuteröl und marinierte, geröstete Paprika

- ① Tagliata di manzo scottona con Rucola, pomodorini e grana padano 24€
 Sliced "scottona" beef with arugula, cherry tomatoes, and Grana Padano cheese
 Aufgeschnittenes "Scottona"-Rindfleisch mit Rucola, Kirschtomaten und Grana-Padano-Käse

- ① Filetto di manzo: 26€
 -alla griglia con patate al forno
 9 -con mele, Braulio e fondo Bruno servito con patate
 grilled with baked potatoes or special (apples, Braulio amaro, and oven-roasted potatoes)
 Gebrillt mit Ofenkartoffeln oder Spezialgerichten (Äpfel, Braulio Amaro und Ofenkartoffeln)

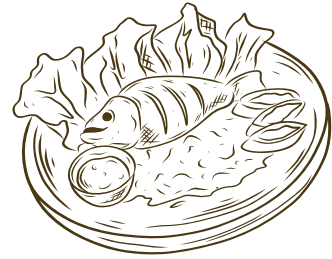
- ① Costolette d'agnello N.Z. alla griglia con patatine fritte 26€
 Grilled lamb chops with french fries
 Gebrillte Lammkoteletts mit Pommes frites

www.bistrotirano.com
 coperto-table charge-bedienung 3€



PESCE

seafood menu



Antipasti

1,3,4,7 Polpo in bruschetta

polpo, pan brioches, pomodoro, origano, olio al basilico profumo di aglio

octopus, brioche bun, tomato, oregano, basil and garlic oil
Oktopus, Brioche-Brötchen, Tomate, Oregano, Basilikum und Knoblauchöl

16€

② Code di gamberi al vapore, burrata e
2,7 cremoso di pesche al basilico

Steamed shrimp tails, burrata, and creamy peach with basil
Gedämpfte Riesengarnelenschwänze, Burrata und cremiger Pfirsich mit Basilikum

16€

② Tonno affumicato, maionese all'aglio nero,
3,4,11 hummus di ceci e Rucola

Smoked tuna, black garlic mayonnaise, chickpea hummus, and arugula
Geräucherter Thunfisch, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch, Kichererbsen-Hummus und Rucola

16€

② Insalata di seppia, verdure crude e salsa
4,6 Ponzu (soia, limone, zucchero, olio)

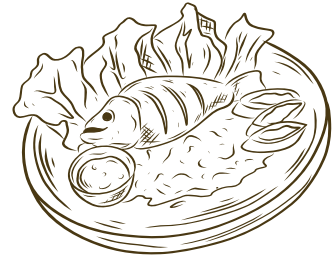
Cuttlefish salad, raw vegetables, and Ponzu sauce (soy sauce, lemon, sugar, oil)
Tintenfischsalat, Rohkost und Ponzu-Sauce (Sojasauce, Zitronen, Zucker, Öl)

16€



PESCE

seafood menu



primi

Fusilloni al ragout di mare^{1,2,14}
Fusilloni with seafood ragù - Fusilloni mit
Meeresfrüchte Ragout

18€

Linguine alla carbonara di mare (gamberi,
zucchine, olive taggiasche, tuorlo)^{1,2,8}
Linguine with seafood carbonara (shrimp, courgettes,
Taggiasca olives, egg yolk) - Linguine mit Meeresfrüchte-
Carbonara (Garnelen, Zucchini, Taggiasca-Oliven, Eigelb)

18€

secondi

① Filetto di BRANZINO 180gr, patate gratinate⁴
e crema di piselli¹⁴
sea bass, potato gratin, and pea purée - Wolfsbarsch,
Kartoffelgratin und Erbsenpüree

24€

① Filetto di trota salmonata in crosta di
polenta e insalata di verza^{1,2,4,14}
Salmon trout fillet with polenta crust and cabbage salad -
Lachsforellenfilet mit Polentakruste und Kohlsalat

24€

^{1,2,4,14} Fritto misto di mare (gamberi, calamari,
seppioline, carote e zucchine)^{1,2,4,14}
Mixed fried seafood (shrimp, calamari, baby cuttlefish, carrots
and zucchini) - Gemischte frittierte Meeresfrüchte
(Garnelen, Calamari, kleine Tintenfische, Karotten und
Zucchini)

24€



CONTORNI

insalatina mista
mixed salad-gemischter Salat

6€

insalatina verde
green salad-grüner Salat

6€

verdure grigliate
grilled vegetables-gegrilltes Gemüse

6€

patate al forno
baked potatoes-gebackene Kartoffeln

6€

patate fritte*
French fries*-Pommes frites*

6€

polenta taragna

6€