

# Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
15.04.2024 – 27.04.2024

Misticanza dell'orto  
oppure  
Zuppa del giorno

\* \* \*

## con primo piatto a scelta

31.00

Fregola sarda mantecata con gamberi rossi, bottarga e limone  
Pipe trafilete al bronzo al ragù di coniglio, timo e pomodoro passato

oppure

## con secondo piatto a scelta

41.00

Filetto di salmone norvegese, riso rosso e asparagi al burro  
Lombatina di agnello alla griglia, patate viola e peperoni saltati

\* \* \*

Acqua minerale  
Caffè espresso  
Amaretto mignon selezionato

## Vini al bicchiere

Bianco

Biancofilo DOC – Merlot in bianco

10 cl 7.00

Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino

Rosso

Mariella DOC – Merlot

10 cl 7.00

Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino



senza carne o pesce

sf

senza frumento

sl

senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

# Proposte culinarie


Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
15.04.2024 – 27.04.2024

Piccola  
porzione

## Chi ben comincia...

Zuppa rinfrescante di piselli e menta			12.50
Tonno marinato alla soja, agrumi e quinoa			26.00
Mousse di Büsción ticinese, cipollotti caramellati e chips di pane Valle Maggia			16.00 22.00

## prosegue con gusto...

Fregola sarda mantecata con gamberi rossi, bottarga e limone		sl	20.00 26.00
Pipe trafilate al bronzo al ragù di coniglio, timo e pomodoro passato		sl	17.00 23.00
Mezzelune fatte a mano ripiene di ricotta di bufala e spinaci, saltate con mandorle			24.00

## divaga con squisiti sapori...

Filetto di salmone norvegese, riso rosso e asparagi al burro		sf	36.80
Lombatina di agnello alla griglia, patate viola e peperoni saltati		sf	38.00
Rollè di manzo ticinese farcito con formaggio del Gottardo e rucola, purè di patate		sf	39.00

## e si perde in dolcezza.

Gelato alla vaniglia, rabarbaro e frutti di bosco		sf	9.80
Il Pomodoro			7.90
Grande scelta di delizie Al Porto, che vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria.			

  
senza carne o pesce

sf  
senza frumento

sl  
senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.  
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

# Cucina Partenopea

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30  
15.04.2024 – 11.05.2024

La cucina partenopea affonda le sue radici sin dal periodo greco-romano e tutt'ora ci sono dei prodotti dell'epoca ancora in uso come il Garum, la colatura di alici tipica di Cetara.

Essendo stata, la città di Napoli, stabilmente sede di una corte, la sua cucina si è sviluppata e delineata su due realtà, quella aristocratica e quella popolare.

Durante questo percorso di degustazione vi proponiamo la versione moderna di alcuni piatti popolari, cercando di rispettare al massimo la tradizione che contraddistingue da sempre la cucina napoletana.

La presenza del mare e delle colline fa sì che molti piatti uniscono i prodotti di uno e dell'altro creando degli abbinamenti sempre molto attuali e invitanti.

## Cucina Partenopea

Medaglioni di melanzane, fonduta di Provola affumicata,  
salsa al basilico e pomodorini del Vesuvio

 23.-

Tortellone ripieno alla Nerano, zucchine e Provolone del Monaco DOP

 29.-

Guancia di manzo al ragù e friarielli napoletani

sf/sl 38.-

## Vini al bicchiere

Bianco

Pitars Chardonnay DOC – Chardonnay

10 cl 7.00

San Martino al Tagliamento, Friuli

Rosso

Solorosso LAGOBAVA Biologico – Barbera, Cabernet Sauvignon

10 cl 9.00

Azienda Agricola di Micaela Lago e Gabriele Bava,

Vignale Monferrato, Piemonte



senza carne o pesce

sf

senza frumento








sl

senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

# Creazioni della pasticceria artigianale Al Porto

Tartelette Lampone e Passione	7.90
Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti, il lampone e il frutto della passione	
Tortino carote e mandorle    	6.80
Squisito tortino vegano di carote e mandorle. Ideale come ottimo spuntino o dessert	
Cake al cioccolato   	6.80
Delizioso cake al cioccolato Grand Cru con farina di riso e una copertura croccante di fave di cacao	

## Gelati e sorbetti artigianali Al Porto

### Gelati e sorbetti

Preparati artigianalmente dai nostri gelatai con ricette tradizionali e i migliori ingredienti

Gelato alla vaniglia di Tahiti	o	4.00
Gelato al cioccolato Grand Cru 72%	oo	7.00
Gelato al Café Mocca	ooo	11.00
Gelato alle fragole		
Sorbetto ai lamponi		
Sorbetto ai limoni siciliani		
Porzione di panna montata		2.00