



SPEISEN

SPECIALITÀ



Antipasti



ZUPPA DI MARONI AGLO

geschäumte Ofenkartoffel-Maronicremesuppe | karamellisierte Maroni | Schwarz-Sauerrahm-Espuma

7,00

Portata



PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE MEDITERRANE AGLO

Linguine | mediterranes rotes Linsenragù | Wurzelgemüse | Parmesan€

14,50

PASTA AI FUNGHI PORCINI ACGLO

Steinpilz-Girasoli | geflämmt Scamorza affumicata | lila Kartoffelcreme | Obers-Pilzsauce | knusprige Salbei-Chips

16,50

CARRÉ DI AGNELLO CGLMO

rosa gebratene Lammkrone | Sellerieauflauf | gegrillte grüne Bohnen mit Speck | Paprika-Hollandaise

24,00

RISOTTO ALLE LENTICCHIE CON PORCHETTA ACFGLMO

cremigiges Risotto mit geräucherten Linsen | gegrillte Porchetta | marmoriertes Ei | frittierte Petersilie
vegetarisch: €14,50

16,50

Pizza Specialità



PIZZA PORCHETTA HOT FEIGE AGHMO

Mascarpone-Dijon-Senf-Creme | Mozzarella | gebratene Porchetta | Wurzelspeck | rote Zwiebel | gehackte Walnüsse | Feigen-Chili-Chutney | Rucola
auch mit vegetarischem Speck erhältlich!

16,50

Dolce



TORTA DI VANIGLIA E NOUGAT ACFGHO

Tonkabohnen-Vanille-Creme | Nougat | knuspriger Schokoboden | Zwetschkenragout | Baileys-Schaum | Kapstachelbeere

8,50



 Auch vegan möglich!

SPEISEN

Antipasti

BURRATA CAPRESE DOP ACGHMO Burrata Ofentomaten Basilikumpesto Grissini	14,00
BEEF TATAR ACGMO gebeizter Dotter Trüffelmayonnaise Balsamicozwiebel Topinambur-Chips Ciabatta	15,00
BRUSCHETTA DELLA NONNA 3 STK. AGO ✓ Ricottamousse Zitrone Datteltomaten Calabrese-Pesto Basilikum	8,50
GAMBERONI AL PREZZEMOLO (5 STK.) ABGLO Black Tiger Garnelen weiße Buttersauce Knoblauch & Chili Ciabatta	13,50
CALAMARI FRITTI ACGMOR knusprig frittierte Calamari Jalapeños geräucherte Paprika-Aioli Zitrone	16,00

Zuppe

TOSKANISCHE MINISTRONE ACGL ✓ Italienische Gemüsesuppe Pasta Parmesan Pesto	7,50
PAPPA AL POMODORO AGL ✓ rustikale Tomatensuppe Kräutercroutons Parmesan Basilikumpesto	7,50



Pasta



RIGATONI AI GAMBERI ABCDFGLMR marinierte Garnelen Safran-Tomaten-Sauce Vodka Schlagobers Chili Datteltomaten Rucola	16,00
GNOCCHI GENOVESE ACGL Basilikum-Obersauce Mozzarella di Bufala Ofentomaten Pinienkerne	16,00
LASAGNE DELLA CASA ACGLO unser Portobello-Klassiker	14,50
STROZZAPRETI AL PEPERONCINO ACGL  Chili-Tomatensauce cremige Burrata Basilikum frische Chili	14,50
SPAGHETTI BOLOGNESE ACGLO traditionell hausgemachtes Ragù Parmesan	13,50
SPAGHETTI CARBONARA ACGL Wurzelspeck Pecorino Dotter schwarzer Pfeffer	14,00
LINGUINE CON FUNGHI ACGHLO Portobello-Pilzsauce Brombeeren Cashewkerne Parmesan	16,00

Contorni



GESTO DI PANE A frisches italienisches Brot	2,50
PIZZA BROT A 3 Stück 6 Stück	4,50 7,50



Secondi

SALTIMBOCCA DI POLLO AGLO Maishendl Prosciutto Trüffel-Kartoffelpüree Blattspinat knusprige Kapern Butterjus	18,50
TAGLIATA DI MANZO AGO rosa Flanksteak Rucolasalat geröstete Tomaten Parmesan-Steakhouse Fries geräucherte Paprika-Aioli	24,50
RISOTTO DELLA CASA GHLMO  Saisonal	14,50
MISTO DI PESCE BDGLMOR Fisch & Meeresfrüchte nach Tagesangebot Kartoffeln marinierter Rucola Knoblauchbutter	26,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA GLMOR marinierter Blattsalat gegrillte Kartoffeln weiße Buttersauce Zitrone Chili & Knoblauch	19,50
FILETTI DI BRANZINO DGLMO gegrillte Wolfsbarschfilets Sakura-Salat Bratkartoffeln	19,50
BISTECCA DI PORTOBELLO AGLO  Portobello Pilz-Steak Parmesan Kartoffelpüree Tomatenjus Kohlsprossen Pesto	16,00

Insalata

CAESAR SALAD ABCGLMO Salatherzen original Ceasar Dressing Croutons Wurzelspeck Parmesan mit gegrillter Maishendlbrust 15,50 mit 5 Stück gegrillten Garnelen 19,50	9,50
INSALATA MISTA MO  Blattsalat mit unserem Portobello-Dressing	6,50
RUCOLA SALAT HMO  Radicchio Rucola Orangen Parmesan Cashewkerne Balsamico	9,50



Pizze

PROVINCIALE AGOLM Tomatensauce Mozzarella Schinken Speck Mais Pfefferoni	14,00
TONNO E CIPOLLA AGOD Tomatensauce Mozzarella Thunfisch rote Zwiebel	12,50
RUCOLA E PROSCIUTTO AGOLM Tomatensauce Mozzarella Prosciutto Crudo Rucola gehobelter Parmesan	15,00
CARDINALE AGOLM Tomatensauce Mozzarella Schinken	11,50
CAPRICCIOSA AGLO Tomatensauce Mozzarella Schinken Artischocken Oliven Champignons	14,00
DIAVOLA AGOLM Tomatensauce Mozzarella Spianata Calabrese (scharf) Oliven Knoblauch	13,00
DEL SAPORE ACGLMO Mascarpone Mozzarella Wurzelspeck Zwiebel Knoblauch	13,00
SALAMI AGOLM Tomatensauce Mozzarella Salami	11,50
BRESAOLA AGOLM Tomatensauce frischer Mozzarella Bresaola Rucola sonnengetrocknete Tomaten Parmesan	18,50

PIZZA TOPPINGS

Carne

Schinken LM	2,50
Salami LM	2,50
Speck LM	2,50
Prosciutto LM	3,50
Spianata	
Calabrese LM	3,50
Bresaola LM	3,50

Käse

Extra Käse G	2,00
Aufpreis	
Veganer Käse	2,00
Parmesan G	2,00
Frischer	
Mozzarella G	2,50
Schafskäse G	2,50
Burrata G	6,00

Vegetarisch

Artischocken o	2,00
Rote Zwiebel	2,00
Mais	2,00
Oliven o	2,00
Kirschtomaten o	2,00
Milde Pfefferoni	2,00
Champignons	2,50
Rucola	3,00



Vegetariāne

MARGHERITA AGO ✓ Tomatensauce Mozzarella	9,50
CONTADINA AGOLM ✓ Tomatensauce gegrillte Melanzani gegrillte Paprika gegrillte Zucchini frischer Mozzarella Basilikumpesto	14,00
POSITANO AGOL Tomatensauce Rucola ofengebackene Datteltomaten cremige Burrata Basilikumpesto	17,00
PECORA AGOLM Tomatensauce Mozzarella Schafskäse sonnengetrocknete Tomaten gegrillte Zucchini Basilikumpesto Pinienkerne	14,00
CAPRESE AGHO Tomatensauce Basilikum frischer Mozzarella Tomaten	13,00
FUNGI AGO ✓ Tomatensauce Mozzarella Champignons	11,50
RUCOLA AGO ✓ Tomatensauce Mozzarella Knoblauch Rucola gehobelter Parmesan	12,50

Hausgemacht

- + CHILIÖL 1,50
- + KNOBLAUCHÖL 1,00



La dolce Vita

TIRAMISÙ ACG unser Portobello-Klassiker Sauerkirschen Schokolade	7,50
CRÈME BRÛLÉE CG weiße Schokolade Vanilleeis Ribiseln	7,00
BROWNIE ACFGH Haselnussbrownie Himbeermousse Honeycomb Candy Vanilleeis	8,00



A = Gluten | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fische | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen | G = Milch & Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

 Auch vegan möglich!



ÜBER UNS

Wir möchten dir die Möglichkeit bieten, durchzuatmen, in ein italienisch inspiriertes Lebensgefühl einzutauchen und die Seele in einer gemütlichen Umgebung baumeln zu lassen.

Bei uns erwarten dich nicht nur italienische Klassiker, sondern wir fusionieren in unserer Spezialitätenkarte italienische Grundrezepte mit internationalen Food-Trends. Wir legen großen Wert auf frische Zutaten von hoher Qualität, die wir von ausgewählten Lieferanten aus Österreich und Italien beziehen. Alle Speisen, die du auf unserer Speisekarte findest, werden bei uns mit viel Liebe hausgemacht.

Unser Namenspatron, die Portobello Road im Herzen Londons, steht symbolisch für einen Treffpunkt, an dem sich Menschen aus verschiedensten Ländern treffen, um gemeinsam das Leben zu genießen. Dieses besondere Erlebnis möchten wir mit dir teilen.



*Wir freuen uns
dich im Portobello
begrüßen zu dürfen.*