



# SPEISEN

## SPECIALITÀ

### Antipasti



#### ZUPPA DI ASPARAGI ACGL

Spargelcremesuppe | knuspriger Blätterteig-Stick | Kräuter-Limetten-Frischkäsecreme | Microgreens

7,00

### Portata



#### INSALATA PRIMAVERA AGMO

bunter Frühlingssalat | grüner Spargel | Erdbeeren | Hirtenkäse | kandierte Sonnenblumenkerne | Holunderblüten-Dressing | knusprige Croutons€

15,50

#### GNOCCHI ALL' AGLIO ORSINO ACGHLO

Bärlauch-Gnocchi | sonnengetrocknete Tomaten | cremige Bärlauchsauce | geriebener Ricotta Salata | Thai-Kresse

16,50

#### FILETTO DI MAIALE CON ASPARAGI CFGLO

rosa gegrilltes Schweinefilet | Prosciutto | zweierlei Spargel | „Vitelotte“-Kartoffel | Bärlauch-Hollandaise

21,00

#### RISOTTO ALL' AGLIO ORSINO GLMOH

cremiges Bärlauch-Risotto | gebratene Austernpilze | mariniertes Mozzarella | lila Karottencreme

16,50

### Pizza Specialità



#### PIZZA ASPARAGI AGH

Mascarponecreme | Mozzarella | grüner Spargel | Prosciutto | Bärlauchpesto | Parmesan

auch mit vegetarischem Speck erhältlich!

16,50

### Dolce



#### PANNA COTTA AL COCCO ACFGO

Kokos-Panna Cotta | Erdbeer-Ragout | Vanille-Blondies | Kokos-Crumble | Passionsfrucht-Gel

8,50



 Auch vegan möglich!

# SPEISEN

## Antipasti

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

## Zuppe

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



# Pasta



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

## Contorni



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



## Secondi

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

## Insalata

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



# Pizze

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

## 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



# Vegetariane

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

## Hausgemacht

- + CHILIÖL 1,50
- + KNOBLAUCHÖL 1,00



# La dolce Vita

<b>TIRAMISÙ</b> ACG unser Portobello-Klassiker   Sauerkirschen   Schokolade	7,50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> CG weiße Schokolade   Vanilleeis   Ribiseln	7,00
<b>BROWNIE</b> 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.*