



SPEISEN

SPECIALITÀ



Antipasti

ZUPPA DI ZUCCA BIANCA AL COCCO AGOLM

weiße Kürbis-Kokosschaumsuppe | gegrillter Hokkaido | Kürbiskerncreme

7,00

Portata

FILETTO DI MAIALE CON FUNGHI PORCINI AGOCLMP

rosa gegrilltes Schweinefilet | Steinpilzragout | knusprige Wirsingrolle | Süßkartoffelgnocchi | Sauerrahm-Espuma

21,00

MEZZI AI FUNGHI DI BOSCO ACLMGO

Mezzi Rigatoni | cremige Miso-Waldpilzsauce | gegrillte Steinpilze | karamellisierte Lauch | Knoblauch-Brösel | Petersilienchips | Parmesan

17,50

RISOTTO DI ZUCCA AGLMOE

Kürbisrisotto | gegrillter Kürbis | frittierte Salbei | Walnussöl | Ricotta-Crumble

16,50

Pizza Specialità

PIZZA AUTUNNO AGML

Crème fraîche | Mozzarella | knuspriger Speck | gegrillter Hokkaido | Kürbiskernpesto | karamellisierte Lauch
auch mit vegetarischem Speck erhältlich!

16,50

Dolce

MILLEFOGLIE ALLA VANIGLIA ACGPOHF

karamellisierte, knusprige Blätterteig mit Vanillecreme | Apfelragout | Zwetschke | Nuss-Zimt-Crumble | Walnusseis und Ahornsirup

8,50



 Auch vegan möglich!

San Martino

07.11-09.11

Antipasto

GÄNSELEBER CRÈME BRULÉE ACGLO

Paprika Karamell | eingelegter roter Zwiebel |
Feigen | Brioche Toast

13,90

Portata

KNUSPRIGES MARTINI GANSL ALOM

hausgemachte Kartoffelknödel | Apfelrotkraut | Maroni

29,90

Ganslzeit im Portobello

Unser Gansl gibt es nur auf Vorbestellung!

Reserviere direkt im Restaurant, telefonisch oder online.

Bei Online-Reservierungen (7.-9. Nov) bitte unter
„Besondere Anmerkungen“ die gewünschte Anzahl an
Gansl-Portionen dazuschreiben



SPEISEN

Antipasti

BURRATA CAPRESE DOP ACGHMO Burrata Ofentomaten Basilikumpesto Grissini	14,00
BEEF TATAR ACGMO gebeizter Dotter Knoblauch-Aioli Balsamicozwiebel Kerbelbutter 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 Limetten-Aioli Zitrone	16,00

Zuppe

TOSKANISCHE MINESTRONE 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 Rucola	16,00
GNOCCHI GENOVESE ACGL Basilikum-Oberssauce Mozzarella Secchi Tomaten 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

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



Secondi

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

Insalata

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



Pizze



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

Unsere Pizza wird getrennt von der Küche gebacken - daher kann es manchmal vorkommen, dass nicht alle Speisen gleichzeitig serviert werden.



Vegetariane

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

+ CREMIGER CHILI DIP 1,50
+ KNOBLAUCHÖL 1,00



La dolce Vita

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



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.*