



SPEISEN

SPECIALITÀ

Antipasti



ZUPPA DI MARONI ACGL

geschäumte Maronicremesuppe | knuspriger Blätterteig | gebrannter Apfel | Crème fraîche

7,00

Portata

TACOS INVERNALI CON MANZO AFGLMNO

soft shell Tacos | gesmoktes Rindfleisch | geröstetes Kraut | gegrillter Speck | Kräuter-Crème fraîche | Zaatar Steakhouse Fries

18,50

MAFALDE AL TARTUFO ACGHL

Mafalde | cremige Trüffelsauce | Pecorino | Trüffelsalsa | karamellisierte Walnüsse

17,50

BRASATO DI CERVO ACFGLO

geschmorter Rehbraten | Ricotta-Semmelknödel | Chianti-Rotweinsauce | glasierte Babykarotten | Petersiliencreme | Lauch-Chips

26,90

RISOTTO ALLO ZAFFERANO GHLO

cremiges Safranrisotto | lila wilder Brokkoli | gegrillter Ziegenkäse | schwarze Knoblauchcreme | geröstete Mandeln

16,50

Pizza Specialità

PIZZA DOLCE FUMO AGML

Crème fraîche | geräucherter, luftgetrockneter Schinkenspeck | karamellisierte Maroni | Provolonekäse | Lauch-Chips | Cranberries | geröstete Walnüsse
auch mit vegetarischem Speck erhältlich!

16,50

Dolce

CHEESECAKE ALLE CASTAGNE ACFGGO

Maroni-Cheesecake | Schokoladenkeksboden | Maronireis | Zimtobern | Zwetschken-Chai-Ragout

8,50



 Auch vegan möglich!

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

Contorni

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



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  9,50
Tomatensauce | Mozzarella

CONTADINA AGOLM  14,00
Tomatensauce | gegrillte Melanzani | gegrillte Paprika |
gegrillte Zucchini | frischer Mozzarella | Basilikumpesto

POSITANO AGOL 17,00
Tomatensauce | Rucola | ofengebackene Datteltomaten |
cremige Burrata | Basilikumpesto

PECORA AGOLM 14,00
Tomatensauce | Mozzarella | Schafskäse | sonnengetrocknete Tomaten |
gegrillte Zucchini | Basilikumpesto | Pinienkerne

CAPRESE AGHO 13,00
Tomatensauce | Basilikum | frischer Mozzarella | Tomaten

FUNGI AGO  11,50
Tomatensauce | Mozzarella | Champignons

RUCOLA AGO  12,50
Tomatensauce | Mozzarella | Knoblauch | Rucola |
gehobelter Parmesan

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.*