



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 GHLOF

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

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 ACFG0

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

8,50



 Auch vegan möglich!

SPEISEN

Antipasti

SAPORE ITALIANO ACGHM

Antipasti Platte für 1 Person mit Salami Napoli | Spianata Calabrese | Mortadella Bologna IGP | Provola Käse | Mozzarella | Oliven Verdi Giganti | geröstete Tomaten | Melanzani-Creme | Basilikumpesto | knuspriges Ciabatta
Vegetarische Option: mit gegrilltem Gemüse

15,00

BEEF TATAR ACGMO

gebeizter Dotter | Knoblauch-Aioli | Balsamicozwiebel | Kerbelbutter | Topinambur-Chips | Ciabatta

16,00

BRUSCHETTA DELLA NONNA AGO V

knuspriges Ciabatta | Ricotta-Mousse | geschmorte rote Datteltomaten | Calabrese-Pesto | Basilikum

8,50

CALAMARI FRITTI ACGMOR

knusprig frittierte Calamari | Jalapeños | Limetten-Aioli | Zitrone

16,50

Zuppe

TOSKANISCHE MINESTRONE ACGL V

Italienische Gemüsesuppe | Pasta | Grana Padano | Basilikum-Pesto

7,50

PAPPA AL POMODORO AGL V

rustikale Tomatensuppe | Kräutercroutons | Grana Padano | Basilikum-Pesto

7,50



Pasta



RIGATONI CON GAMBERI AL COCCO ABCDGLO	17,00
Rigatoni gegrillte Garnelen cremige rote Curry-Kokossauce Jungzwiebel Limetten knusprige Krebschips	
GNOCCHI GENOVESE ACGL	16,50
Kartoffelgnocchi Basilikum-Oberssauce frischer Mozzarella Secchi-Tomaten geröstete Pinienkerne	
LASAGNE DELLA CASA ACGLO	15,00
unser Portobello-Klassiker	
SPAGHETTI BOLOGNESE ACGLO	14,00
traditionell hausgemachtes Ragù Grana Padano	
SPAGHETTI CARBONARA ACGL	14,50
Wurzelspeck Pecorino Dotter schwarzer Pfeffer	
MEZZI AI FUNGHI DI BOSCO ACFGLNO	17,50
Mezzi-Rigatoni cremige Miso-Waldpilzsauce karamellisierte Lauch Knoblauch-Brösel Microgreens gegrillte Portobellopilze Grana Padano	

Contorni

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



Secondi

POLLO RIPIENO ALLA MEDITERRANEA AGL 19,50
Maishendlbrust Supreme, gefüllt mit Feta-Olivencreme | Prosciutto Crudo | knusprige Kartoffel | Röstzwiebel | wilder Brokkoli | Süßkartoffelcreme | Parmesansauce

TAGLIATA DI MANZO AGO 25,50
rosa gegrilltes Flanksteak | marinierter Rucolasalat | Balsamico-Glace geschmorte Datteltomaten | Parmesan-Steakhouse Fries | Knoblauch-Aioli

MISTO DI PESCE BDGLMOR 27,50
gegrillte Fische & Meeresfrüchte | gebratene Kartoffeln | bunter Baby-Leaf-Salat | Passionsfruchtdressing | Knoblauchbutter

CALAMARI ALLA GRIGLIA GLMOR 20,50
gegrillte Calamari | marinierter Blattsalat | gebratene Kartoffeln | weiße Buttersauce | Chili & Knoblauch | Zitrone

FILETTI DI BRANZINO DGLMO 20,50
gegrillte Wolfsbarschfilets | Bratkartoffeln | Baby-Leaf-Radicchio-Salat | Orangenfilets | Passionsfruchtdressing | geröstete Pinienkerne

PORTOBELLO CON CREMA DI RICOTTA AGLO 17,00
überbackener, gefüllter Portobellopilz | Ricottacreme | Jungzwiebel | sonnengetrocknete Tomaten | gegrillter wilder Brokkoli | knusprige Kartoffel | Süßkartoffelcreme | Röstzwiebel | cremige Parmesansauce

Insalata

CAESAR SALAD ABCGLMO 10,50
Salatherzen | original Ceasar Dressing | Croutons | Wurzelspeck | Grana Padano
mit gegrillter supreme Maishendlbrust 16,50
mit 5 Stück gegrillten Garnelen 20,50

INSALATA VERDE MO ♡ 6,50
Blattsalat mit unserem Portobello-Dressing

RUCOLA SALAT HMO ♡ 9,50
Rucola | Radicchio | Orangenfilets | Grana Padano | geröstete Cashewkerne | Portobello-Dressing | Balsamico-Creme



Pizze



PROVINCIALE AGOLM	15,00
Tomatensauce Mozzarella Schinken Speck Mais Pfefferoni	
TONNO E CIPOLLA AGOD	13,50
Tomatensauce Mozzarella Thunfisch rote Zwiebel	
PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA AGOLM	16,00
Tomatensauce Mozzarella Prosciutto Crudo Rucola Balsamico-Reduktion Grana Padano	
CARDINALE AGOLM	12,50
Tomatensauce Mozzarella Schinken	
CAPRICCIOSA AGLO	15,00
Tomatensauce Mozzarella Schinken Artischocken schwarze Kalamata-Oliven Champignons	
DIAVOLA CON AIOLI ALLA NDUJA ACGOLM	15,00
Tomatensauce Mozzarella Spianata Calabrese (scharf) karamellisierte Lauch 'Nduja-Aioli (spicy) Chili-Fäden	
MORTAZZA AGHL	18,50
Crème Fraîche Mozzarella Mortadella Bologna IGP Pistaziencreme Stracciatella di Burrata geröstete Pistazien	
SALAME AGO	13,00
Tomatensauce Mozzarella Salami Napoli	
SALAME „HOT HONEY“ AGO	17,00
Tomatensauce Mozzarella Spianata Calabrese Salami Napoli Basilikum-Pesto Rucola Grana Padano „Hot Honey“	
BRESAOLA AGOLM	19,50
Tomatensauce Mozzarella luftgetrockneter Rinderschinken Rucola Secchi-Tomaten frischer Mozzarella Grana Padano	



Vegetariane

MARGHERITA AGO ✓ 10,50
Tomatensauce | Mozzarella | frischer Basilikum

CONTADINA AGOLM ✓ 15,00
Tomatensauce | Mozzarella | gegrillte Melanzani | gegrillte Paprika |
gegrillte Zucchini | frischer Mozzarella | Basilikum-Pesto

AMALFI AGO 17,00
Tomatensauce | Mozzarella | geschmorte rote Datteltomaten |
Stracciatella di Burrata | Rucola | Basilikum-Pesto | geröstete Pinienkerne

TRAMONTO AGOLH ✓ 16,00
Tomatensauce aus gelben Datteltomaten | frischer Mozzarella |
geschmorte rote Datteltomaten | Pistaziencreme | Pistazien |
Grana Padano | Basilikum

CAPRESE AGHO 13,50
Tomatensauce | frischer Mozzarella | rote Datteltomaten | Basilikum

FUNGI VARI CON PORRI AGO ✓ 13,00
Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Portobellopilze |
karamellisierter Lauch | Petersilie

QUATTRO FORMAGGI CON PERA AGH 14,50
Crème Fraîche | frischer Mozzarella | Provola | Feta | Grana Padano |
geröstete Walnüsse | Xenia-Birnen

Hausgemacht

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



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



La dolce Vita

TIRAMISU ACFG

unser Portobello-Klassiker | Sauerkirschen | geriebene dunkle Schokolade

7,50

CRÈME BRÛLÉE CG

weiße Schokolade | Walnusseis | Zwetschken-Chai-Ragout

7,50

BROWNIE ACFGH

warmer 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.*