



SPEISEN

SPECIALITÀ

Antipasti



ZUPPA DI SEDANO E COCCO

AGL

7,50

geschäumte Sellerie-Kokos-Suppe | Involtni gefüllt mit Süßkartoffeln, Pilzen und Ricotta | confierte Orangenzenen

Portata

TORI KARAAGE SANDWICH

AFGLMNO

18,50

gegrilltes Weißbrot | knuspriges Hühnchen | Teriyaki-Glaze | Tsukemono-Gurken | mariniertes Ei | Baby-Leaf-Blattsalat | Wasabi-Mayo | gerösteter Sesam | Sweet-Potato-Fries mit Yuzu-Limetten-Mayo

Vegetarische Version: marinierte Austernpilz-Karaage

PAPPARDELLE AL BRASATO CON PECORINO SICILIANO

ACGHL

17,50

slow-cooked Beef | cremige Pecorino-Oberssauce | Pappardelle | Rosmarin | Salbeichips | Black-Lava-Pyramidensalz

RISOTTO AI GAMBERI CARAIBICI CON COCCO

GBHLO

17,00

cremiges Kokosrisotto | gegrillte Garnelen in karibischer Marinade | Mango-Ananas-Salsa | geröstete Kokosnusschips | Mandel-Crunch

Vegetarische Version: mit Tempura-Pak-Choi und Zuckerschoten AGHLO 

Pizza Specialità

PIZZA ALTO MONTE

AGM

16,50

Crème fraîche | Mozzarella | gebratene Salsiccia fresca | Rosmarin | geschmorte, marinierte Datteltomaten | Provola affumicata | glasierter Fenchel | frische Winterkräuter

auch mit vegetarischem Speck erhältlich!

Dolce

NOCCIOLINE ALLA VANIGLIA

ACGH

9,50

handgerollte Nussnudeln | Butterbrösel | Nusskrokant | marinierte Heidelbeeren | warme Tonkabohnen-Vanillesauce



 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 V 6,50
Blattsalat mit unserem Portobello-Dressing

RUCOLA SALAT HMO V 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.*