



SPEISEN

SPECIALITÀ

Antipasti



ZUPPA DI ASPARAGI GHLO

geschäumte Spargelcremesuppe | geröstete Haselnüsse | Mascarpone-Nockerl | Spargelspitzen

7,50

Portata

INSALATA D'ESTATE AGHMO

Wassermelone | Feta | Avocado | Babyleaf-Salat | karamellisierte Sonnenblumenkerne | Cashewkerne | Holunderblüten-Dressing | Kräuter-Croutons

15,50

ITALIEN GOURMET BEEF BURGER ACGLMO

Brioche-Brötchen | 180 g Premium-Beef | würziger Cheddar | knuspriger Pancetta affumicata | ofengeröstete „Cuore di Bue“-Tomate | glasierte Tropea-Zwiebel | Baby Romana | hausgemachte Calabrese-Creme mit getrüffelten Parmesan-Steakhouse-Fries | Limetten-Aioli

19,50

LASAGNE VERDI CON RICOTTA ACGLM

Frühlingslasagne | Spinat | Ricotta | grüner Spargel | Parmesancreme | mariniertes Rucola | geröstete Pinienkerne

17,50

RISOTTO PRIMAVERA PICCANTE CGHLO

cremigies Risotto | gegrillter grüner Spargel | Pecorino Romano | Chili-Honig-Pancetta | Mandel-Crunch | Ei-Crumble
Vegetarisch: mit gegrillten Chili-Honig-Pilzen

17,50

Pizza Specialita

PIZZA ASPARAGI AGHO

Mascarponecreme | Mozzarella | gegrillter grüner Spargel | Prosciutto crudo | Apfel-Walnuss-Pesto | Grana Padano
auch mit vegetarischem Speck erhältlich!

17,50

Dolce

CHEESECAKE ALLA VANIGLIA ACGHO

New York Style Vanille-Cheesecake | knuspriger Keksboden | Erdbeerragout | Pistazien | Kakao-Crumble


8,50





 Auch vegan möglich!

SPEISEN

Antipasti

- SAPORE ITALIANO** ACGHM 15,00
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
- BEEF TATAR** ACGMO 16,00
gebeizter Dotter | Knoblauch-Aioli | Balsamicozwiebel | Kerbelbutter |
Topinambur-Chips | Ciabatta
- BRUSCHETTA DELLA NONNA** AGO 8,50 
knuspriges Ciabatta | Ricotta-Mousse | geschmorte rote Datteltomaten |
Calabrese-Pesto | Basilikum
- CALAMARI FRITTI** ACGMOR 16,50
knusprig frittierte Calamari | Jalapeños | Limetten-Aioli | Zitrone

Zuppe

- TOSKANISCHE MINISTRONE** ACGL 7,50 
Italienische Gemüsesuppe | Pasta | Grana Padano | Basilikum-Pesto
- PAPPA AL POMODORO** AGL 7,50 
rustikale Tomatensuppe | Kräutercroutons | Grana Padano | Basilikum-Pesto



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



Vegetariane

MARGHERITA AGO ✓ Tomatensauce Mozzarella frischer Basilikum	10,50
CONTADINA AGOLM ✓ Tomatensauce Mozzarella gegrillte Melanzani gegrillte Paprika gegrillte Zucchini frischer Mozzarella Basilikum-Pesto	15,00
AMALFI AGO Tomatensauce Mozzarella geschmorte rote Datteltomaten Stracciatella di Burrata Rucola Basilikum-Pesto geröstete Pinienkerne	17,00
TRAMONTO AGOLH ✓ Tomatensauce aus gelben Datteltomaten frischer Mozzarella geschmorte rote Datteltomaten Pistaziencreme Pistazien Grana Padano Basilikum	16,00
CAPRESE AGHO Tomatensauce frischer Mozzarella rote Datteltomaten Basilikum	13,50
FUNGI VARI CON PORRI AGO ✓ Tomatensauce Mozzarella Champignons Portobellopilze karamellisierter Lauch Petersilie	13,00
QUATTRO FORMAGGI CON PERA AGH Crème Fraîche frischer Mozzarella Provola Feta Grana Padano geröstete Walnüsse Xenia-Birnen	14,50

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	7,50
unser Portobello-Klassiker Sauerkirschen geriebene dunkle Schokolade	
CRÈME BRÛLÉE CG	7,50
weiße Schokolade Walnusseis Zwetschken-Chai-Ragout	
BROWNIE ACFGH	8,00
warmer 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.*