



# 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 | Grana Padano | Oliven Verdi Giganti |  
gegrilltes Gemüse | Basilikumpesto | knuspriges Ciabatta  
**auch vegetarisch möglich**
- BEEF TATAR** ACGMO 16,00  
gebeizter Dotter | Knoblauch-Aioli | Balsamicozwiebel | Meersalzbutter |  
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



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

## Contorni

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



## Secondi

**POLLO RIPIENO ALLA MEDITERRANEA** AGL 19,50  
Maishendlbrust Supreme, gefüllt mit mediterraner Ricotta-Creme |  
Prosciutto Crudo | Babykartoffeln | knuspriger Lauch | 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 | Portobello Dressing | 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 | Portobello Dressing | geröstete Pinienkerne

**PORTOBELLO CON CREMA DI RICOTTA** AGLO 17,00  
überbackener, gefüllter Portobellopilz | Ricottacreme | Jungzwiebel |  
sonnengetrocknete Tomaten | gegrillter wilder Brokkoli | Babykartoffel |  
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 Pinienkerne | Portobello-Dressing | Balsamico-Creme



# Pizze



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



# Vegetariane

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

<b>TIRAMISU</b> ACFG	7,50
unser Portobello-Klassiker   Sauerkirschen   geriebene dunkle Schokolade	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> CG	7,50
weiße Schokolade   Vanilleeis   Himbeer-Ragout	
<b>BROWNIE</b> 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.*