



SPEISEN SPECIALITÀ



Antipasti

ZUPPA DI ZUCCA BIANCA AL COCCO GLO

weiße Kürbis-Kokos-Schaumsuppe | Kürbiscreme | gegrillter Hokkaido | geröstete Kürbiskerne

8,00

Portata

PITA - POLLO DEL BOSCO ACFGLM

in Gochujang mariniertes pulled Chicken | gegrillte Waldpilze | Wildpreiselbeer-Relish | eingelegte rote Zwiebeln | Kräuter-Crème-fraîche | Rucola | mit Süßkartoffel-Fries & Paprika-Aioli
auch vegetarisch erhältlich!

18,90

GNOCCHI DI PATATE DOLCI ACGLMNO

Süßkartoffelnocchi | cremig-herbstliche Salbei-Mascarpone-Sauce | Pecorino | Walnüsse | Topinambur-Crisp | Brombeergel

18,50

RISOTTO DI ZUCCA AGLO

Kürbisrisotto | gegrillter Hokkaido | Petersilien-Chips | Kürbiskern-Drops | Grana Padano
mit gebratener Salsiccia + 4,00

17,90

Pizza Specialità

PIZZA AUTUNNO AGO

Crème fraîche | Mozzarella | gebratener Hokkaido | knuspriger Wurzelspeck | geröstete Kürbiskerne | Salbeihonig
auch mit vegetarischem Speck erhältlich!

17,90

Dolce

COBBLER DI PERE WILLIAM ACGHO

knusprig überbackenes Pumpkin-Spice-Zwetschken-Birnen-Ragout | Walnusseis | Fleur-de-Sel-Toffee | Walnuss-Crunch

9,00



 Auch vegan möglich!

SPEISEN

Antipasti

SAPORE ITALIANO ACGHM

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

15,00

BEEF TATAR ACGMO

gebeizter Dotter | Knoblauch-Aioli | Balsamicozwiebel | Meersalzbutter | 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 mediterraner Ricotta-Creme | Prosciutto Crudo | Babykartoffeln | knuspriger Lauch | 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 | Portobello Dressing | 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 | 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 V 6,50
Blattsalat mit unserem Portobello-Dressing

RUCOLA SALAT HMO V 9,50
Rucola | Radicchio | Orangenfilets | Grana Padano | geröstete Pinienkerne | 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 | Vanilleeis | Himbeer-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.*