SPEISEN
SPECIALITÀ

Antipasti

ZUPPA DI ZUCCA BIANCA AL COCCO GLO — **8,00**
weiße Kürbis-Kokos-Schaumsuppe | Kürbiscreme | gegrillter Hokkaido | geröstete Kürbiskerne

Portata

PITA - POLLO DEL BOSCO ACFGLM — **18,90**
in Gochujang mariniertes pulled Chicken | gegrillte Waldpilze | Wildpreiselbeer-Relish | eingelegte rote Zwiebeln | Kräuter-Crème-fraîche | Rucola | mit Süßkartoffel-Fries & Paprika-Aioli
auch vegetarisch erhältlich!

GNOCCHI DI PATATE DOLCI ACGLMNO — **18,50**
Süßkartoffelgnocchi | cremig-herbstliche Salbei-Mascarpone-Sauce | Pecorino | Walnüsse | Topinambur-Crisp | Brombeergel

RISOTTO DI ZUCCA AGLO V — **17,90**
Kürbisrisotto | gegrillter Hokkaido | Petersilien-Chips | Kürbiskern-Drops | Grana Padano
mit gebratener Salsiccia + 4,00

Pizza Specialita

PIZZA AUTUNNO AGO — **17,90**
Crème fraîche | Mozzarella | gebratener Hokkaido | knuspriger Wurzelspeck | geröstete Kürbiskerne | Salbeihonig
auch mit vegetarischem Speck erhältlich!

Dolce

COBBLER DI PERE WILLIAM ACGHO — **9,00**
knusprig überbackenes Pumpkin-Spice-Zwetschken-Birnen-Ragout | Walnusseis | Fleur-de-Sel-Toffee | Walnuss-Crunch

V 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 MINESTRONE 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 | karamellisierter 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 | 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



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) |
karamellisierter 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 V — 10,50
Tomatensauce | Mozzarella | frischer Basilikum

CONTADINA AGOLM V — 15,00
Tomatensauce | Mozarella | 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 V — 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

FUNGHI VARI CON PORRI AGO V — 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 — **7,50**
unser Portobello-Klassiker | Sauerkirschen | geriebene dunkle Schokolade

CRÈME BRÛLÉE CG — **7,50**
weiße Schokolade | Vanilleeis | Himbeer-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.