



Herzlich Willkommen im Ristorante Portofino



Liebe Gäste,

genießen Sie im Ristorante Portofino mit uns ein Stück Italien.
Fühlen Sie sich wie im Urlaub und entspannen Sie bei
guter Küche, guten Weinen und einem guten Gespräch.
Die persönliche Note und der liebevolle Service lassen
Sie den Trubel und die Hektik des Alltags vergessen.

Das Ristorante Portofino bietet Ihnen eine bunte Vielfalt
an mediterranen und deutschen Spezialitäten, Pasta und
Holzofenpizzen in gemütlichem und gepflegtem Ambiente.

Gastfreundschaft und zufriedene Gäste wird bei uns groß geschrieben
Das Portofino Team freut sich auf Ihrem Besuch



Aperitif

1. San Bitter Alkoholfrei	0,1l	3,80 Euro
2. Scruppino <i>Maracuja Eis, Prosecco, Lemonswodca</i>	0,2l	5,50 Euro
3. Martini Bianco	4 cl	3,80 Euro
4. Hugo	0,2l	5,50 Euro
5. Aperol Spritz <i>(Prosecco, Aperol, Soda)</i>	0,2 l	6,00 Euro
6. Campari Orange¹/Soda	4 cl	6,00 Euro

¹ - mit Farbstoff



Vorspeisen

- | | |
|---|-------------------|
| 11. Bruschetta vom Pizzateig mit frischen Tomaten & Basilikum | 8,50 Euro |
| 12. Caprese frische Tomaten mit Mozzarella & Basilikum,
Balsamico & Olivenöl | 10,80 Euro |
| 13. Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan & Rucola | 14,50 Euro |
| 14. Honigmelone mit Parmaschinken | 12,50 Euro |
| 15. 3 Farben
<i>Mozzarella in Schinken gewickelt, Rucola, Balsamico</i> | 10,50 Euro |



Suppen

18. Minestrone (Italiensche Gämusesuppe)

4,90 Euro

19. Tomatensuppe mit Sahnehaube & croutons

5,20 Euro

20. Schwäbische Maultäschle Suppe

6,20 Euro





Salatvariationen

21. Beilagensalat	3,80 Euro
22. Gemischter Salat	6,80 Euro
23. Tomatensalat mit Basilikum & Zwiebelringen	6,80 Euro
24. Salat „Thunfisch & Oliven“⁶ - gemischter Salat, Thunfisch & Oliven, Mais	10,20 Euro
25. Salat „Luna“ - Thunfisch, Ei, Parmesan & Oliven⁶	11,80 Euro
26. Salat „Portofino“ mit gebratenen Champignons & Putenstreifen	15,50 Euro
27. Salat „Chef “ gem. Salat Schafskäse ,Oliven,⁶ Zwiebelringe, Peperoni	12,20 Euro
28. Shrimps Salat	12,20 Euro

*Sie haben die Wahl zwischen :- „Jogurt Dressing“ „Kräuter Dressing“ Balsamico & Olivenöl
Zu den Salaten reichen wir Ihnen Pannini.*



Fischgerichte

- | | |
|--|-------------------|
| 81. Calamari fritti mit Knoblauch-Dip & Salat | 14,80 Euro |
| 82. Gamberoni alla griglia - gegrillte Garnelen
mit Rosmarinkartoffeln & salat | 19,50 Euro |
| 83. Gebratener Lachs auf mediterranem Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen | 21,50 Euro |



Regionales und Feines aus der Pfanne und vom Grill

70. Scalopine al Vino Bianco Kalbsmedallion in Weißweinsauce, Risotto & Kleine Salat	21,50 Euro
71. Piccata Milanese - Kalbsmedaillons in Parmesan gebacken mit Spaghetti an Tomatensauce & Salat	19,50 Euro
72. Saltimbocca à la Romana - Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei dazu Gemüse variation	21,50 Euro
73. Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & Salat	21,50 Euro
74. Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Salat	13,50 Euro
75. Putenschnitzel natur „Art des Hauses“ mit pikanter Tomaten-Sahnesauce	14,90 Euro
76. Lachs in Salsa Dill, Pfeffer rosa, Gemüse & kartoffeln	15,50 Euro

Für unsere kleinen Gäste :-

<i>500. Spagetti Bolognese</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>501. Kleine paniertes Schnitzel mit Pommes frites</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>502. Portion Pommes mit Ketchup</i>	<i>2,50 Euro</i>



Dessert

- | | |
|--|------------------|
| 90. Tiramisu Ital. Spezialität | 3,80 Euro |
| 91. Panna cotta mit Baileys, Nußgarnitur | 4,90 Euro |
| 92. Eiscafe - Vanilleeis & Sahne | 4,20 Euro |
| 93. Fruchtcocktail mit frischen Früchte & sahne | 5,50 Euro |

Kinder Eis :-

- | | |
|--|------------------|
| 94. Super Mario Becher | 3,50 Euro |
| <i>Vanille-Schoko Eis, Sahne & Smartis</i> | |



Nudelgerichte

Wählen Sie aus folgenden Nudelsorten aus:-

Spaghetti, Penne, Rigatoni, Tagliatelle, Tortellini

56. Al arrabiata - Tomatensauce, Knoblauch, scharf	8,30 Euro
57. Bolognese - Hackfleischsauce	8,70 Euro
58. Carbonara - Speck, Ei & Sahne	8,70 Euro
59. Lachs-Sahnesoße	10,50 Euro
60. Tomatensoße mit Basilikum	8,30 Euro
61. Lasagne al Forno	9,80 Euro
62. Gemüse Lasagne - Paprika, Aubergine, Zucchini fr.Champignons	9,80 Euro
63. Cannelloni al Forno - Teigrollen mit Hackfleischfüllung mit Tomatensoße	10,80 Euro
64. Aglio e Olio - Parmesanstückchen	10,50 Euro
65. Schinken - Sahnesoße	9,50 Euro
66. Pesto	8,50 Euro
67. Rigatoni al Forno	9,80 Euro



Holzofenpizza



30. Panini [10 Stück]	4,00 Euro
31. Margeritha - Tomaten, Käse	8,00 Euro
32. Hawaii - Schinken, ³ Ananas	9,70 Euro
33. Quattro-stagioni - Schinken, ³ Champignons, Salami, Artischocken	10,80 Euro
34. Quattro-formaggi - Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Gouda	10,80 Euro
35. Pizza Caprese - frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	10,90 Euro
36. Vegetariana - Peperoni, Olive ⁶ , Champignons, Artischocken, Paprika	10,40 Euro
37. Calzone - gefüllt mit Schinken, ³ Champignons, Salami	11,50 Euro
38. Capricciosa - Schinken, ³ Hackfleisch, Ei, Peperoni	10,50 Euro
39. Pizza Funghi - Fr. Champignons, Pfifferlinge	13,50 Euro
40. cuneo - Feta, Paprika, Zwiebeln, champignons	12,00 Euro
41. Cecina - Schinken ³ , Shrimps, Mais	13,00 Euro
42. Modena -Pilze, Schinken ³ , salami	10,70 Euro
43. Padova - Peperoni salami, Gorgonzola, Zwiebel	13,00 Euro
44. Asti - Parmaschinken, Rucola, Parmesan	12,20 Euro
45. Latina - Schinken, ³ Artischocken, Champignons	10,70 Euro
46. Trieste - Fr. Tomaten, Rucola, Feta	12,20 Euro
47. Roma - Artischocken, Salami, Parmesan	10,70 Euro

Für kleine Pizza (Durchmesser ca. 30 cm) 1 Euro weniger

³ - mit Antioxidationsmittel,

⁶ - Oliven geschwärzt



Holzofenpizza

48. Bauernpizza - Parmaschinken, peperoni, Zwiebel, Scharf	10,50 Euro
49. Bologna - Hackfleisch, Salami, Rucola	11,20 Euro
50. Salerno -Nür Käse(ohne tomatensoße), Cherry tomaten, Rucola, Parmesan,	11,00 Euro
51. Spinaci -Spinat, Mozzarella, Gorgonzola	12,20 Euro
52. Dunja -Schinken, Pilze, Salami, Paprika, Zwiebeln, Thunfisch	12,50 Euro
53. A la Portofino - mit Rigatoni in Hackfleisch-Pilz-Sahnesauce	14,50 Euro
54. Pizza Tonno Cipolle - Thunfisch, Zwiebelringe	11,50 Euro
55. Pizza Salami	9,00 Euro
56. Pizza Schinken³	9,00 Euro

Pizza - Zutatenliste Wählen Sie aus:

Zwiebeln, Oliven⁶, Pilze, Paprika, Mais. Knoblauch, scharfes Öl	je 0,70 Euro
Ananas, Peperoni, Kapern, Ei, Artischocken, Rucola Spinat, Basilikum	je 0,70 Euro
Salami, Schinken³, Tomatenscheiben, Parmesan	je 1,00 Euro
Hackfleisch, Thunfisch, Mozzarella, Peperoni-Salami, speck	je 1,50 Euro
Gorgonzola, Parmaschinken, Sardellen, Feta	je 2,50 Euro
Shrimps, Meeresfrüchte	je 3,00 Euro
Garnelen - 3 Stück	6,00 Euro



Alkoholfreie Getränke

110. Teinacher Mineralwasser	0,4 l	2,50 Euro
111. Teinacher Gourmet Medium	0,33 l / 0,75 l	2,50 Euro / 4,90 Euro
112. Teinacher Gourmet Naturell	0,25 l / 0,75 l	2,50 Euro / 4,80 Euro
113. Coca Cola, Fanta, Mezzo mix, Sprite^{1,3,9}	0,2 l / 0,4 l	2,60 Euro / 3,60 Euro
114. Coca Cola light^{1,3,9}	0,2 l / 0,4 l	2,60 Euro / 3,60 Euro
115. Bitterlemon	0,2 l	2,90 Euro
116. Fruchtsäfte - Apfel, Orange, Johannisbeere, Kirschsafft	0,2 l / 0,4 l	2,80 Euro / 3,80 Euro
117. Fruchtsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	2,60 Euro / 3,60 Euro
118. Esta Eistee		3,80 Euro

Warme Getränke

119. Tasse Tee - Schwarz tee, Grüner Tee, Pfefferminz, Chamomile	2,50 Euro
120. Espresso	2,30 Euro
121. Espresso corretto mit Grappa	3,30 Euro
122. Tasse Kaffee	2,90 Euro
123. Cappuccino	3,20 Euro
124. Latte Macchiato	3,50 Euro

1 - mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmitteln
9 - koffeinhaltig, 10- chininhaltig



Faßbiere

130. Fürstenberg Pils	0,3 l / 0,5 l	2,80 Euro / 3,60 Euro
131. Paulaner Hefe Hell	0,3 l / 0,5 l	2,90 Euro / 3,90 Euro
132. Radler	0,3 l / 0,5 l	2,50 Euro / 3,40 Euro
133. Weizenradler	0,3 l / 0,5 l	2,50 Euro / 3,40 Euro

Flaschenbiere

134. Paulaner Hefe Dunkel	0,5 l	3,50 Euro
135. Paulaner Kristalweizen	0,5 l	3,50 Euro
136. Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,50 Euro
137. Fürstenberg Pils Alkoholfrei	0,3 l	2,90 Euro
138. Goldochsen Original	0,5 l	3,50 Euro
139. Peroni Lagerbier Italien	0,33 l	3,30 Euro

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmitteln
9 - koffeinhaltig,



Weinkarte

Weißweine

145. Cleebronner/ Michaelsberg <i>Riesling, trocken Qualitätswein</i>	0,25 l	4,50 Euro
146. Fellbacher „Lämmler“ <i>Qualitätswein Riesling, fruchtig</i>	0,25 l	4,50 Euro
147. Poesie Pinot Grigio <i>Fruchtig, trocken</i>	0,25 l / 0,75 l	4,90 Euro/ 16,50Euro
148. Pinot Gries <i>Trocken, vollmundig</i>	0,25 l / 0,75 l	4,90 Euro/ 16,50Euro

Roséweine

151. Cleebroner Heuchelberg Spätburgunder <i>Spritzig, aromatisch</i>	0,25 l	4,50 Euro
152. Bardolino D.O.C. <i>Frisch, fruchtig</i>	0,25 l / 0,75 l	4,50 Euro/ 13,90Euro
153. Mateus <i>Halbtrocken, lieblich</i>	0,75 l	14,90 Euro

Sekt

155. Muskateller Fellbacher Kellerei	0,1 l / 0,75 l	2,90 Euro/ 23,60 Euro
156. Prosecco Mionetto Frizzante D.O.C. Treviso <i>Trocken</i>	0,1 l / 0,75 l	3,50 Euro/ 27,- Euro



Weine

Rotweine

170. Güglinger Keiserberg <i>Trollinger mit lemlberger Qualitätswein, halbtrocken</i>	0,25 l	4,50 Euro
171. Fellbacher Trollinger „schiefer“ <i>Qualitätswein, trocken</i>	0,25 l	4,50 Euro
172. Montepulciano Riserva <i>Tor del colle, trocken</i>	0,25 l / 0,75 l	4,30 Euro / 14,50Euro
173. Merlot Heilbronner <i>Elegant, trocken</i>	0,25 l / 0,75l	4,80 Euro / 16,50 Euro
174. Villa Santera D.O.C. <i>Primitivo di manduria</i>	0,75l	27,- Euro
175. Lambrusco	0,25 l / 0,5 l	4,30 Euro / 8,10Euro

Weinschorle aus Qualitätswein

Süß / Sauer

176. Schorle Weiß	0,25 l	3,30 Euro
177. Schorle Rot	0,25 l	3,30 Euro
178. Schorle Rose	0,25 l	3,30 Euro



Digestif

2 cl

160. Ramazzotti	2,90 Euro
161. Fernet	2,90 Euro
162. Sambuca	2,90 Euro
163. Amaretto	2,90 Euro
164. Heißer Amaretto mit Sahne	3,90 Euro
165. Williams mit Frucht	3,50 Euro
166. Baileys	3,70 Euro
167. Grappa Reserva	3,50 Euro

Longdrinks

168. Jacky Cola	6,50 Euro
169. Vodka Lemon	4,80 Euro
170. Cuba Libre	4,80 Euro



Allergen-Dokumentation

Sehr geehrte Gäste,
unsere Speisen und Getränke enthalten folgende Allergene:-

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Genauere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

Ihr Portofino-Team