



---

Herzlichen Willkommen in unserem Ristorante

## PORTE CERVO

Wir wünschen all unseren großen und kleinen Gästen einen angenehmen  
Aufenthalt in unserem Restaurant.

Da wir auf hohe Qualität Wert legen sowohl bei der Beschaffung unserer  
aus dem Großteil bestehenden Bioprodukte aus regionalem Anbau als auch  
bei der Zubereitung, kann es vereinzelt zur Verzögerung kommen.

Wir werden bemüht sein, Sie schnellstmöglich zu bedienen.

Bitte fragen Sie nach speziellen Angeboten des Tages / der Saison.

Wir danken Ihnen für ihr Verständnis und würden uns freuen, Sie bald  
wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr Team

Ristorante Porto Cervo



## Offene Weine

### WEISSWEIN

Vermentino di Sardegna	0,10 l	3,90 €	0,25 l	8,50 €
SOAVE DOC VILLA MURA	0,10 l	4,20 €	0,25 l	10,50 €
Pinot Grigio delle Venezie 0,10 l	0,10 l	4,20 €	0,25 l	10,50 €
Nuragus trocken	0,10 l	4,20 €	0,25 l	10,50 €

### ROTWEIN

Lambrusco lieblich	0,10 l	3,90 €	0,25 l	8,50 €
Chianti Melini Toscana trocken	0,10 l	4,20 €	0,25 l	10,50 €
Nero d'Avola trocken	0,10 l	4,20 €	0,25 l	10,50 €
Primitivo trocken	0,10 l	4,20 €	0,25 l	10,50 €

### ROSE

Villa Mura trocken	0,10 l	4,20 €	0,25 l	10,50 €
--------------------	--------	--------	--------	---------

## BIERE

Gründers alkoholfrei / Gründels Fresh	0,33 l	3,20 €
Karlsberg Ur-Pils vom Fass	0,25 l	3,00 €
Karlsberg Ur-Pils vom Fass	0,50 l	5,50 €
Panache / Cola Bier	0,25 l	3,00 €
Panache / Cola Bier	0,50 l	5,50 €
Weizenbier Karlsberg	0,50 l	5,20 €
Weizenbier Karlsberg Alkoholfrei	0,50 l	5,20 €

## GETRÄNKE

Crodino	5	0,10 l	4,20 €
Bitterino	5	0,10 l	4,20 €
Coca Cola	2,5	0,20 l	3,20 €
Coca Cola Zero	5,6,19	0,20 l	3,20 €
Fanta / Sprite	1,3,5	0,20 l	3,20 €
Orangina rot	1,3,5	0,20 l	3,50 €
Tomatensaft / Johannisbeersaft		0,20 l	3,70 €
Tonic Water / Bitter Lemon	3,7	0,20 l	3,70 €
Apfelschorle		0,20 l	3,00 €
Apfelschorle		0,40 l	4,80 €
Orangensaft		0,20 l	3,70 €
San Pellegrino Mineralwasser		0,75 l	7,30 €
San Pellegrino Mineralwasser		0,50 l	4,90 €
San Pellegrino Mineralwasser		0,25 l	3,00 €
Mineralwasser Aqua Natur		0,50 l	4,90 €

## HEISSGETRÄNKE

Tee (Schwarz, Kamille, Pfefferminz, Früchte)	2,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Doppio Espresso	3,90 €
Espresso koffeinfrei (Hag)	2,90 €
Kaffee	2,90 €
Kaffee koffeinfrei (Hag)	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €



---

## APERITIVO

Champagner Gosset	0,10 l	10,90 €
Prosecco	0,10 l	6,90 €
Lillet	0,20 l	7,90 €
Aperol Porto Cervo 5	0,20 l	7,90 €
Prosecco mit Aperol 5	0,20 l	7,90 €
Aperol Spritz 5	0,20 l	7,90 €
Hugo 5	0,20 l	7,90 €
Champagner Kir Royal 5	0,10 l	11,90 €
Kir mit Weisswein 5	0,10 l	6,30 €
Campari Orange oder Soda 5	4 cl	7,50 €
Cynar Orange oder Soda 5	4 cl	7,50 €
Martini (weiß / rot) 5	4 cl	5,50 €
Ricard 5	2 cl	5,50 €
Pernod 5	2 cl	5,50 €
Sherry trocken 5	4 cl	4,70 €
Portwein rot 5	4 cl	4,70 €
<b>Gin Tonic 5</b>		
Tanqueray	4 cl	8,50 €
Bombay	4 cl	8,50 €
Hendricks	4 cl	9,50 €



---

## MAGENBITTER

Ramazotti 5	4 cl	5,90	€
Fernet 5	2 cl	3,90	€
Averna 5	4 cl	5,90	€
Limoncello 5	2 cl	3,90	€
Mirto 5	4 cl	5,90	€
Jägermeister 5	2 cl	3,20	€

## LIKÖRE

Sambucca 5	2 cl	3,50	€
Amaretto di Saronno 5	4 cl	4,80	€
Baileys 5	4 cl	6,50	€

## SCHNÄPSE

Grappa Prosecco	2 cl	4,90	€
Grappa Terre Antiche Moscato	2 cl	4,90	€
Grappa Terre Antiche - Barbera Barrique	2 cl	4,90	€
Grappa Nonino	2 cl	5,90	€
Grappa di Castagno	2 cl	5,90	€
Kirsch / Williams / Framboise / Mirabelle	2 cl	4,50	€
Cognac Remy Martin	4 cl	6,90	€
Jack Daniels	4 cl	7,50	€
Vecchia Romagna	4 cl	7,90	€



---

## VORSPEISE

### **Minestrone**

Italienische Gemüsesuppe

10€

### **Avocado Chili Tatar**

Büffel Burrata/Mango-Chili salsa

14,90€

### **Trüffelpasta**

Hausgemachte Tagliolini, Trüffel sahne Sauce, frisch geriebene Herbsttrüffel

15,90€

### **Vittelo Tonnato**

Dünn aufgeschnittenes Kalbsrückenfleisch, Thunfischsauce, gratinierte Baby-Mozzarella

17,90€

### **Anti-pasti**

Gegrillte Aubergine , Zucchini ,Paprika

Parmaschinken mit Melone, Tomate Mozzarella

Single Platte - 19,90€ Für zwei - 32,90€

### **Chef Table**

Avocado-Mango Salat/ Gebratene Jakobsmuscheln / Melonen Carpaccio/ Gebratene rote Gambas

22,90€



---

## SALAT

### Vorspeisen Salat

Herzhafte Blattsalate, Rohkost, Balsamico-Dressing, Knoblauch-CROUTONS

7,90€

### Lieblingssalate nach Porto Cervo Art

Ausgesuchte Blattsalate, Rucola, Babyspinat, Rohkostsalat, Gurken, Cherrytomaten, Melonen  
Knoblauch-CROUTONS nach ihrem wahl:

#### Maispoularde brustfilet

22,90€

oder

#### Edelfisch-Variation

25,90€

oder

#### Tranchen vom gebrillten Rinderfilet

26,90€

Dazu richten wir Balsamico, Senf-Honig-Dressing



---

## PASTA

### **Gratinierte Büffel Burrata**

Hausgemachte Paccheri / Limonen welutte/ chilli/ zucchini Streifen/ Pistazien/ gratinierte Büffelburrata  
19,90€

### **Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli**

Luachzwiebeln, Cherrytomaten, Wießwein-sauce, frisch geriebener Grana Padano  
18,90€

### **Spaghetti Aglio e Olio**

Hausgemachte Spaghetti, Olivenöl, frische Chili, Knoblauch, frisch geriebener Grana Padano  
13,90€  
**mit Gambas**  
21,90€

### **Tagliatelle al Salmone**

Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs, Zwiebeln, Tomaten und Sahne  
19,90€

### **Pasta alla Chef**

Hausgemachte Tagliolini, Lauchzwiebel, Cherrytomaten, Barolo-Rahm-sauce, frisch geriebener Grana Padano, gegrillte Filetspitze  
23,90€

### **Trüffelpasta**

Hausgemachte Tagliolini, Trüffel-Sahnesauce, frisch geriebener Herbsttrüffel  
26,90€



## FLEISCH

---

### **Maispoularden Cordon bleu**

gefült mit getrocknete tomaten, baby mozzarella, frische tages gemüse, oder Beilagen Salat nach Wahl  
25,90€

### **Kalbschnitzel**

Mit Zitronenbutter gebraten , Zitronenecke , Beilagen Salat, hausgemachte Steak Fritten  
27,90€

### **Saltimbocca alla romana**

Kalbmedaillons, Parmaschinken, salbei, Wießwein-sauce, frische tages gemüse, oder Beilagen Salat  
28,90€

### **Rumpsteak von grill**

frische tages gemüse, oder Beilagen Salat

mit Barolo sauce oder  
Grüne Pfeffer Sauce oder  
Zwiebel- Champignons  
31,90€

### **Rinderfilet**

Barolo jus, frische tages gemüse, oder Beilagen Salat  
37,90€

Zu allen Speisen servieren wir nach Wahl  
Spaghetti Aglio e Olio, Pommes Frites



---

## FISCH

### Lachssteak

Gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, Wasabi Schaum, frisches Tagesgemüse oder Beilagen Salat

27,90€

### Doraden Filet

Zartes Doraden Filet, mediterrane Kräuter, Knoblauchbutter, frisches Tagesgemüse oder Beilagen Salat

28,90€

### Variation Jakobsmuscheln/ gambas

Limetten Velutte/ Frische Tages Gemüse

35,90

### Krustentiere-Variation

Hummer schwanz, Riesengambas, mediterrane Kräuter, Riesling-Schaum, frisches Gemüse oder Beilagen

Salat

39,90€

Zu allen Speisen servieren wir nach Wahl

Spaghetti Aglio e Olio, Pommes Frites,



---

## SPEZIALITÄTEN VON GRILL

### Rinderfilet Rosini

Gebratene GänseStopfleber / Barolo Jus / Tages frische Gemüse/ Frisch gehobelt Winter Trüffel/ Trüffel  
Pasta

46,90€

### Surf & turf

Gegrillte Rinderfilet/ Barolo jus / Hummer Schwanz/ Trüffel Pasta

49,90

### Chateaubriand von neuseeländisches Rind Ca. 600 gr.

Für zwei Personen am Tisch tranchiert

Beilage nach Wahl

Für zwei Personen . 99,80€

### SeeZunge 800-1000 gr.

Für zwei Personen am Tisch tranchiert

Beilagen Nach Wahl

Für zwei Personen 83,80€



---

## DESSERT

### Panna Cotta

Hausgemachte Panna Cotta, Frucht Coulis, Limetten-Basilikum-Sorbet, frisches Obst  
8€

### Crème brûlée Variation

Hausgemachete Crème brûlée, Fruticulose, frisches Obst  
9,50€

### Schokokuchen

Hausgemachter Schokokuchen mit flüssigem Kern, Frucht Coulis, Baileys-Parfait, frisches Obst  
12,50€

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

### Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu / Mascarpone / Sahne / Amaretto  
10,90€

### Dessert-Variationen

15€