



Herzlichen Willkommen in unserem Ristorante

PORTO 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 €

ROSÉ

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	2,90 €
Espresso Macchiato ²	3,20 €
Doppio Espresso ²	3,90 €
Espresso koffeinfrei (Hag)	2,90 €
Kaffee ²	2,90 €
Kaffee koffeinfrei (Hag)	2,90 €
Cappuccino ²	3,50 €
Latte Macchiato ²	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 €
Gin Tonic ₅		
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 sahnige Sauce, frisch geriebene Herbsttrüffel

15,90€

Vittello 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 gegrillten Rinderfilet

26,90€

Dazu richten wir Balsamico, Senf-Honig-Dressing



PASTA

Gratinierte büffel Burrata

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

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli

Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, Weißwein-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

gefüllt 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€

Salimbocca alla romana

Kalbmedaillons, Parmaschinken, salbei, Weißwein-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

Hausgemachte 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€