

**PORTO VINO RISTORANTE
ÉTLAP**

APERITIVO – APERITIF – APERITIFS

Prosecco pohár

1,5 dl

1.300,-

L'Americano

1.750,-

Negroni

1.750,-

Campari Orange / Soda

2 dl

1.990,-

Aperol Spritz

2.150,-

Hugo's

1.850,-

Vodka – Martini Classic 007

8 cl

1.350,-

Martini Fiero-Tonik

1.400,-

OFFERTA STAGIONALE
SZEZONÁLIS AJÁNLAT - SEASONAL OFFER

ANTIPASTI – ELŐÉTELEK – STARTERS

**Carpaccio di barbabietola rossa con rucola,
spuma di pecorino e vinaigrette di aceto balsamico**

- Cékla carpaccio rukkolával, pecorino habbal,
balzsamecet vinagrettel 7;12
- Beetroot carpaccio with rucola,
pecorino scum and vinaigrette of balsamic vinegar

2.300,-

Zuppa crema di funghi porcini con mozzarella lacera

- Vargánya krémleves tépett mozzarellával 7;
- Flap mushroom cream soup with torn mozzarella

1.500,-

INSALATA – SALÁTA – SALAD

**Lattughe miste con filetto di manzo e maiale arrosto,
ketchup di susina e tartufo e barbabietola rossa arrosta**

- Vegyes saláta levelek, pirított bélszín és sertésszűz csíkokkal,
szarvasgombás szilva ketchuppal és sült céklával
- Mixed lettuce leaves with roasted beef and pork tenderloin,
plum and truffle ketchup and roasted beetroot

3.500,-

OFFERTA STAGIONALE
SZEZONÁLIS AJÁNLAT - SEASONAL OFFER

PASTA – TÉSZTÁK – PASTAS

Penne ai funghi porcini e filetto di maiale arrosto

- Penne vargányagombával és pirított sertésszűz csíkokkal 1;3;7;9;12
- Penne with flap mushroom and roasted pork tenderloin
3.500,-

Risotto alla zucca e pesto di tartufo nero con filetto di manzo e maiale e seme di zucca tostate

- Sütőtökös rizottó fekete szarvasgomba pestoval, bélszín és sertésszűz csíkokkal, pirított tökmaggal 5;7;12
- Pumpkin risotto with black truffle pesto, roasted beef and pork tenderloin and roasted pumpkin seeds
4.100,-

Risotto alle vongole

- Rizottó vénuszkagylóval 7;12;14
- Risotto with clams
3.900,-

SECONDI PIATTI – HÚSOS FŐÉTELEK – MAIN COURSES

Petto di pollo con tessiture di mais

- Csirkemell kukoricatextúrákkal 7
- Chicken breast with corn textures
3.200,-

DOLCE - DESSZERT - DESSERT

Torta di cioccolato alla cannella e coriandolo con gelato di susina /senza glutine

- Fahéjas, korianderes csokoládétorta házi szilvafagylalttal /gluténmentes 3;7
- Chocolate cake with cinnamon, coriander and plum ice-cream /gluten free
1.450,-

CLASSICO
ANTIPASTI – ELŐÉTELEK – STARTERS

Trio di bruschette

- Kemencében sütött bruschetta trilógia 1;7
 - Oven baked bruschetta trilogy
- 1.400,-

Mozzarella Caprese con prosciutto di Parma

- Mozzarella paradicsomszeletekkel, friss bazsalikkal ,
Pármai sonkával 7
 - Mozzarella Caprese with Parma ham
- 2.700,-

Mozzarella di buffala con pomodorini e basilico fresco

- Bivaly mozzarella koktélpáradicsommal és friss bazsalikkal 7
 - Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and fresh basil
- 2.800,-

**Carpaccio di filetto di manzo con vinaigrette siciliano,
rucola e parmiggiano**

- Kézzel hengerelt autentikus simmental bélszín carpaccio
sicíliai citrom vinegrettel, rukkolával,parmezán forgácscsal 7
 - Simmental beef loin carpaccio with lemon vinaigrette,
rucola and parmesan
- 4.150,-

**Olasz sajt - és szalámi tál válogatás rendelhető,
kérje kollégáink segítségét.**

**Assortments of Italian cheese and salami dishes can be ordered,
ask for the help of our colleagues.**

**È possibile ordinare un assortimento di formaggi e salumi italiani,
chiedere l'aiuto dei nostri colleghi.**

CLASSICO
MINESTRE – LEVESEK – SOUPS

Zuppa di pomodoro alla Toscana

- Toszán paradicsomleves, 9
- Toscan tomato soup

1.250,-

- Brodo di pollo

- Tyúkhúsleves raviolival 1;3;9
- Chiken consommé with ravioli

1.400,-

INSALATE – SALÁTÁK – SALADS

Insalata mista

- Vegyes saláta kerti zöldekkel
- Mixed green salad

1.650,-

Insalata di rucola con pomodorini e trucioli di parmigiano

- Rukkola saláta koktélpáradicsommal és parmezán forgácsokkal 7
- Fresh rucola salad with cherry tomatoes and parmesan cheese

1.600,-

Insalata PV

**(spinaci, formaggio alla griglia, petto di pollo, pomodori secchi,
bacon chips semi di zucco e uova affumate)**

- PV saláta

/bébi spenót,grillezett sajt, csirkemell csíkok, szárított paradicsom,
bacon chips, tökmag, füstölt tojás/ 3;7

- PV salad

(baby spinach, grilled cheese, chicken breast, dried tomato,
bacon crisps pumpkin seed and smoked eggs)

3.400,-

CLASSICO
PASTA – TÉSZTÁK – PASTAS

***tésztáinkat helyben készítjük eredeti receptúra szerint,
kiváló alapanyagokból**
**Our pastas are freshly made of authentic
Italian ingredients and fillings**



Spaghetti aglio e olio e peperoncino

- Fokhagymás spagetti oliva olajjal, chillivel 1;3;9;
 - Spaghetti with garlic, olive oil and chilli
- 1.950,-

Spaghetti all'aglio e olio con filetto di manzo e pomodorini

- Fokhagymás spagetti oliva olajjal, pirított bélszíncsíkokkal és
 - kockás paradicsommal 1;3;9;12
 - Spaghetti with garlic olive oil, roasted tenderloin and
 - cherry tomatoes
- 4.900,-

Spaghetti alla Bolognese

- Spagetti bolognai raguval 1;3;9;12
 - Spaghetti Bolognese
- 2.500,-

Spaghetti alla carbonara

- Spagetti szénégető módra: bacon, tojás, parmezán 1;3;7;9
 - Spaghetti with bacon and egg in cream sauce
- 2.800,-

Spaghetti ai frutti di mare

- Tenger gyümölcsei spagetti 1;2;3;4;7;9;12;14
 - Spaghetti with seafood
- 4.200,-

CLASSICO
PASTA – TÉSZTÁK – PASTAS

Penne all' Arrabiata

- Penne csípős paradicsomos szószban 1;3;9;
- Penne with hot tomato sauce

2.500,-



Fusilli al pollo e crema con spinaci e ricotta

- Tejszínes csirkés fusilli spenóttal és ricottával 1;3;7;9;12
- Fusilli with chicken, cream, spinach and ricotta

2.800,-

Tagliatelle con salmone e salsa di aurora

- Tagliatelle lazac kockákkal, kaptos aurora szószban 1;3;4;7;9;12;
- Tagliatelle with salmone in aurora sauce

3.700,-

**Tagliatelle al ragu di filetto di manzo,
funghi e pancetta con paprica**

- Tagliatelle baconos gombás bélszínraguval,
sült kaliforniai paprikával 1;3;7;9;12
- Tagliatelle with tenderloin, mushroom and bacon
ragout with roasted sweetpepper

4.500,-

**Ravioli ripieni di prosciutto di Parma e ricotta con salsa
di zucca, seme di zucca tostate e barbabietola**

- Pármai sonkával és ricottával töltött ravioli süttők mártással
pirított tökmaggal, céklával 1;3;7,9
- Ravioli filled with Parma ham and ricotta in pumpkin sauce with
roasted pumpkin seeds and beetroot

3.250,-

Lasagne al forno

- Kemencében süttött húsos lasagne 1;3;7;9;12
- Lasagne bolognese

2.950,-

CLASSICO
SECONDI PIATTI – HÚSOS FŐÉTELEK – MAIN COURSES

**Petto di pollo al forno con prosciutto di Parma,
ricotta e pomodoro**

- Kemencében sült csirkemell páрмаi sonkával,
ricottával, paradicsommal 1;7;9;10;12
- Roasted chicken breast with parma ham, ricotta and tomato
2.900,-

Cotoletta alla milanese

- Panírozott sertésszűz vajban, aranybarnára sütve 1;3;7
- Deep fried breaded pork fillet
3.650,-

Filetto di maiale, con salsa di parmigiano e pesto di basilico

- Sertésszűz parmezán szósszal, bazsalikom pestóval 1;3;7;9
- Pork tenderloin with parmesan sauce, and basil pesto
3.650,-

Filetto di manzo simmental alla griglia

- Simmental bélszín steak grillezve
- Grilled Simmental beef tenderloin
7.900,-

Coscia d'anatra con gnocchi di verza

- Kacsacomb káposztás gnocchival 1;3;7
- Duck leg with cabbage gnocchi
3.700,-

CLASSICO
PIATI DI PESCE – HALAK – FISHDISHES

Salmone al forno

- Kemencében sült lazacderék 4;
 - Oven-baked salmon
- 4.900,-

Branzino alla griglia

- Tengeri sügér grillen, egészben sütve 4;
 - Grilled seabass
- 6.950,-

Gamberoni fritti all'aglio e peperoncino

- Serpenyős királyrák farkak fokhagymával és chillivel, olívaolajban sütve 2;7;
 - Fried king prawns with garlic and hot pepper
- 4.950,-

Cozze in vino bianco

- Fehérboros fekete kagyló 9;12;14
 - Black mussels in white wine
- 3.950,-

CONTORNI – KÖRETEK – SIDE DISHES

Patate al rosmarino e burro al forno

- Rozmaringos- vajjas piritott burgonya 7
 - Roasted rosemary potatoes with butter
- 750,-

Riso arborio

- Párolt Arborio rizs 9
 - Boiled arborio rice
- 750,-

Verdure grigliate

- Grillezett kerti zöldek
 - Grilled vegetables
- 1.100,-

Spinaci all'aglio e parmigiano

- Serpenyős fokhagymás spenót parmezánnal 7
 - Spinach with garlic and parmesan
- 1.100,-

CLASSICO
DOLCE - DESSZERT - DESSERT

Tiramisu alla Porto Vino

-Tiramisu Porto Vino módra 1;3;7

- Tiramisu a la Porto Vino

1.600,-

Panna Cotta /senza glutine e lattosio/

- Panna Cotta /glutén és laktóz mentes/

- Panna Cotta with (/gluten and lactose free/

1.300,-

Soufflé di cioccolato,

- Csokoládé felfújt 1;3;7

- Chocolate, soufflé

1.500,-

Gasztronómiai élvezetekről gondoskodik:

Francesco Campana és Molnár Tamás

all the tastes made to you by:

Francesco Campana and Tamás Molnár

ALLERGÉNEK LISTÁJA

- 1. Glutént tartalmazó gabonafélék**
- 2. Rákfélék és azokból készült termékek**
- 3. Tojás és tojásból készült termékek**
- 4. Halak és azokból készült termékek**
- 5. Magyorfélék és azokból készült termékek**
- 6. Szójabab és abból készült termékek**
- 7. Tej és tejtermékek (beleértve a laktózt is)**
- 8. Diófélék**
- 9. Zeller és az azokból készült termékek**
- 10. Mustár és az abból készült termékek**
- 11. Szezámag és az abból készült termékek**
- 12. Kén-dioxid és szulfitek**
- 13. Csillagfürt és abból készült termékek**
- 14. Puhatestűek és abból készült termékek**

LIST OF ALLERGENS

- 1. Grains with gluten**
- 2. Shellfish and products made of them**
- 3. Egg and products made of it**
- 4. Fish and products made of it**
- 5. Nuts and products made of them**
- 6. Soy-bean and products made of it**
- 7. Milk and milk products /including the lactose/**
- 8. Walnut and products made of it**
- 9. Celery and products made of it**
- 10. Mustard and products made of it**
- 11. Sesame seed and products made of it**
- 12. Sulfur dioxide and sulphites**
- 13. Lupine and products made of it**
- 14. Molluscs and products made of them**



őcs / hot spicy

PIZZA

Pizzáinkat a Párma és Emilia tartomány között található Denti Malom által forgalmazott, válogatott gabonaszemekből, modern technológiával előállított , kiváló minőségű lisztből készítjük.

Our pizzas are made of great quality flour, traded by Denti Mill situated between Parma and Emilia (Italy), contain selected grains produced by modern technology .

Pizzapane 1

- Fokhagymás pizzakenyér
- Pizzabread with garlic

1.100,-

Caprese 1;7;

Pomodoro,mozzarella,pomodoro fresco,basilico,
mozzarella fresco

- Paradicsomszós, mozzarella,friss paradicsom,
friss mozzarella,bazsalikom
- Tomato sauce,mozzarella,cherry tomatoes, fresh basil

2.700,-

Margherita 1;7

Pomodoro, mozzarella

- Paradicsomszós, mozzarella
- Tomato sauce, mozzarella

2.100,-

Prosciutto 1;7

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,

- Paradicsomszós, mozzarella, sonka,
Tomato sauce, mozzarella, ham,

2.700,-

Prosciutto e funghi 1;7

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

- Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba
- Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

2.700,-

PIZZA

Salame 1;7

- Pomodoro, mozzarella, salame
- Paradicsomszós, mozzarella, szalámi
- Tomato sauce, mozzarella, salami
2.300,-

Diavola 1;7

- Pomodoro, mozzarella, salame piccante
- Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi
- Tomato sauce, mozzarella, spicy salami
2.950,-

Quattro formaggi 1;7

- Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmiggiano
- Paradicsomszós, mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmezán
- Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan
2.700,-

Buffala 1;7

- Pomodoro, mozzarella di buffala, pomodorini, basilica fresco
- Paradicsomszós, bivaly mozzarella, koktélpáradicsom, friss bazsalikom
- Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil
3.500,-

4 stagione 1;7

- Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, salame, funghi
- Paradicsomszós, mozzarella, articsóka, sonka, szalámi, gomba
- Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, salami, mushrooms
2.700,-

A'la Porto Vino 1;7

- Pomodoro, prosciutto di Parma, mozzarella,
pomodorini, rucola, parmiggiano
- Paradicsomszós, páрмаi sonka, mozzarella, koktélpáradicsom,
friss rucola, parmezán forgács
- Tomato sauce, Parma ham, mozzarella, cherry tomatoes,
fresh rucola, parmesan crust
3.350,-

PIZZA

Carne Mista 1;7

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, salame piccante ,
salame napoletane, salsiccia

- Paradicsomszós, mozzarella, páрмаi sonka, csípős szalámi,
kolbász, nápolyi szalámi
- Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, sausage, hot salami,
Naples salami

3.350,-

Tonno e Cipolla 1;4;7

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

- Paradicsomszós, mozzarella, tonhal, lilahagyma
- Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

2.700,-

Napoletana 1;4;7

Pomodoro, mozzarella, acciughe, oliva,

- Paradicsomszós, mozzarella, szardella, olivabogyó,
- Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives,

2.900,-

Italiano 1; 7;

Pomodoro, aglio, basilico, mozzarella fresco

- Paradicsomszós, fokhagyma, bazsalikom, friss mozzarella
- Tomato sauce, garlic, basil, fresh mozzarella

2.300.-

Pizzáinkra extra feltét kérhető vagy rendelkezésre álló alapanyagokból a kívánt pizzát elkészítjük!

For the pizzas extra toppings are available or from the
given ingredients we will bake your pizza as desired 500.-től

***Kívánság szerint gluténmentes pizzát is sütünk
felár ellenében.**

as desired, we will bake you gluten-free pizzas
at an extra charge

*** Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy
fél adag étel rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.**

WE KINDLY INFORM YOU THAT IN CASE OF HALF PORTIONS
WE CHARGE YOU 70%