

Ristorante Il Porto

**Benvenuti da
Willkommen bei**

Pietro Piredda

Wir freuen uns sehr, daß Sie heute im

Ristorante IL PORTO angelegt haben.

Wir können Ihnen zwar nicht das wahre Italien, jene Milde und Schönheit, die Sonne und das weite Meer bieten.

Wir werden uns dennoch bemühen, Ihnen mit unseren Spezialitäten den Eindruck einer netten italienischen Stunde zu vermitteln.

Um diese nette und gemütliche Atmosphäre zu erreichen, empfehlen wir Ihnen:

Aperitivo alla Pietro		4,50 €
Prosecco	0,1 l	4,30 €
Aperol	5 cl	3,50 €
Rosso Antico	5 cl	3,50 €
Punt e mes	5 cl	3,50 €
Cynar	5 cl	3,50 €
Negroni	5 cl	4,00 €
Campari Soda (1)	0,2 l	5,00 €
Campari Orange (1)	0,2 l	5,00 €
Martini, diverse	4 cl	3,50 €
Sandemann Sherry	4 cl	3,50 €
Vernaccia aus Sardinien	4 cl	3,00 €





Gli antipasti di casa mia – Vorspeisen aus meiner Heimat

Gli assaggi dalla vetrina per 1 persona Delikatessen aus der Vitrine für 1 Person	10.50 €
Gli assaggi dalla vetrina per 2 persone Delikatessen aus der Vitrine für 2 Personen	19,50 €
Il prosciutto di Parma con melone Echter Parmaschinken mit Galiamelone	12,50 €
Il vitello tonnato alla "Piemontese" Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit kalter Thunfischsauce	13,00 €
Il carpaccio delicato di manzo con insalata di rucola Delikates Rinderfiletcarpaccio mit Champignons, Parmesan und Rucola	12,50 €
Il prataiolo ripieno con spinaci al gorgonzola Champignons gefüllt mit Spinat und Gorgonzola	10,50 €
La mozzarella alla "Caprese" Mozzarella und Tomaten mit Basilikum	10,50 €
Il carpaccio di polpo alla "Sarda" Frisches Kraken Carpaccio nach sardischer Art	13,50 €
La polpa di gamberi di fiume con melone Galia Flußkrebbsfleisch mit Galiamelone und Cocktailsauce	12,50 €
I calamaretti freschi trifolati sul letto di rucola Frische Baby-Calamari "trifolati" mit Kräutern und Olivenöl auf Rucola	13,50 €
I gamberi in crosta di patate Garnelen mit Kartoffelkruste und Remouladensauce	13,00 €



Anche queste sol paste – Weitere Nudelgerichte

Le penne del “Monte Alma”	10,50 €
Makkaroni mit Champignons und Broccoli in Gorgonzolasauce	
Le penne agli zucchini e pecorino	10,50€
Makkaroni mit Zucchini und Schafskäse in Tomatensauce	
Gli spaghetti al ragù di “Bologna”	9,50 €
Spaghetti mit Fleischragout	
Gli spaghetti alla „San Remese“	9,00 €
Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Petersilie	
Gli spaghetti con gamberi e pomodorini	13,00 €
Spaghetti mit Garnelen und Cherrytomaten	
Gli gnocchi di patate alla „Sorrentina“	10,50 €
Gnocchi mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce	
Fregola ai frutti di mare	13,50 €
die Ur-Pasta der Sarden mit Meeresfrüchte	
Fregola con salsiccia	12,50 €
Die Ur-Pasta der Sarden mit sardischer Salami in Tomatensauce	

I formaggi - Käse

Gorgonzola	7,00 €
Castelsardo (Sardischer Käse)	8,50 €
Piatto Misto di formaggio	11,00 €



Le nostre zuppe – Unsere Suppen

Il minestrone della “Nonna” Omas Gemüsesuppe	5,50 €
Il passato di broccoletti Broccolicremesuppe	6,00 €
La vellutata di pomodoro con diavoletti Tomatencremesuppe mit Einlage	6,00 €
La zupetta d’astaco con gamberetti di mare Hummercremesuppe mit Krabben	8,00 €
La zuppa di pesce alla “Sarda” Fischsuppe nach sardischer Art mit Knoblauchbrot	14,00 €

Le nostre insalate – Unsere Salate

L'insalata di rucola con parmigiano e noci Rucola mit Parmesanflocken und Walnüssen	8,50 €
L'insalata tipica all' “Italiana” Gemischter Salat	8,50 €
L'insalata mista con tonno Gemischter Salat mit Thunfisch	9,50 €
L'insalata della “Casa” Gemischter Salat nach Art des Hauses	10,00 €
L'insalata „Terra e Mare“ Gemischter Salat mit Meeresfrüchten	13,50 €



Le paste fatte fresche – Unsere hausgemachten Nudelgerichte

La lasagne pasticciate all' "Italiana"	10,00 €
Echte Lasagne nach italienischer Tradition	
Le tagliatelle "rosa e nero"	11,50 €
Bandnudeln mit Lachs-Hummersauce	
Le tagliatelle a modo nostro	13,30 €
Bandnudeln mit Pfifferlingen und Rinderfiletspitzen	
Le tagliatelle "Tricolore"	10,50 €
Bandnudeln mit frischen Tomaten, Rucola und gehobelten Parmesan	
Il trionfo di paste per 2 persone	25,00 €
Gemischte Nudelplatte für 2 Personen	

Le nostre specialità Sarde – Unsere sardischen Nudelspezialitäten

I ravioli fatti in casa alla „Barbaricina“	11,50 €
Hausgemachte Ravioli mit Ricottafüllung nach sardischer Art	
Gli spaghetti alle vongole veraci e pomodorini	12,50 €
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Cherrytomaten und Kräutern	
Gli spaghetti alla Bottarga	11,50 €
Spaghetti mit getrockneten Rogen von Meeräsche und Olivenöl	
Culingionis al burro, salvia e pecorino	12,00 €
Sardische Teigtaschen mit Kartoffel-Pecorino-Füllung in Butter-Salbei-Sauce	

Ristorante Di Porto

Le Pizze come le facciamo noi – Pizza wie wir sie machen

Unsere Pizza hat einen Durchmesser von 32 cm

La pizza col salame picante	10,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami	
La pizza con rucola, prosciutto di Parma e parmigiano	11,50€
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesanflocken	
La pizza alla "Nostromo"	11,00 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten	
La pizza con tonno e cipolle	9,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
La pizza alla „Vegetariana“	9,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und gemischten Gemüse	
La pizza alla „Siciliana“	9,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini- und Auberginenscheiben	
La pizza con gli spinaci e gorgonzola	9,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat und Gorgonzola	
La pizza con salmone fresco	10,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Lachs	
La pizza con gamberi	11,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Groß-Gamelen	
La pizza sfizio	9,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Plockwurst, Artischocken, Krabben	
La pizza mista	9,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Plockwurst, Champignons und Peperoni	
La pizza alla “Sarda”	10,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Zwiebeln und schwarzen Oliven	

Ristorante Di Porto

Le carni di manzo - Rindfleisch

Il filetto alla „Graticola“ Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter	23,00 €
Il filetto a modo nostro Rinderfilet mit Steinpilzsauce	24,50 €
Il filetto ai funghi cantarelli Rinderfilet mit Pfifferlingsauce	24,00 €
Il filetto „Madagaskar“ Rindefilet mit Grüner Pfeffersauce	24,00 €
Il filetto al gorgonzola Rinderfilet mit Gorgonzolasauce	24,00 €
Il bocconcino alla "Woronoff" Rinderfiletspitzen mit Champignons in Senfsauce	23,50 €
Entrecôte alla „Bearnese“ ca. 300g Gegrilltes Entrecôte mit Sauce Béarnaise	22,50 €

Le carni di vitello - Kalbfleisch

Il nodino di vitello alla griglia Gegrilltes Kalbskotelett	23,50 €
La vera cotoletta alla „Milanese" Kalbskotelett nach echter Mailänder Art	23,50 €
Il nodino alla „Villa Sassi" Kalbskotelett in Butter gebraten mit Salbei	23,50 €
Il saltimbocca alla „Romana" Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	19,50 €
La piccatina alla gorgonzola Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	19,50 €
La piccatina ai funghi cantarelli Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen in Rahmsauce	21,00 €
La scaloppina alla "Viennese" Echtes Wienerschnitzel	19,50 €

Ristorante
Di Porto

**Carni e frattaglie con tagli diversi -
Weitere Fleischgerichte und Innereien**

Il fegato di vitello al burro e salvia Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei	19,50 €
Il fegato di vitello „Vera Venezia“ Kalbsleber nach venezianischer Art	19,50 €
I rognoni di vitello all' senape e funghi Kalbsnieren in Senfsauce mit frischen Champignons	19,00 €
I rognoni di vitello al vino Madeira Kalbsnieren in Madeirasauce	19,00 €
Gli scottadito alla “Romana” Neuseeland Lammkoteletts gegrillt mit frischen Kräutern	20,50 €
Il lombo di agnello al vino rosso Neuseeland Lammrücken in Cannonausauce mit Kräutern	21,00 €
Il lombo di agnello in crosta d'aromi Neuseeland Lammrücken mit einer Kräuterkruste auf Rucola und Balsamessigsauce	22,00 €
Il petto di anatra al vino rosso e funghi porcini Barberie Entenbrustfilet mit Steinpilzen in Rotweinsauce	21,00 €
Il petto di anatra uso tagliata con “Salsa poivrade” Barberie Entenbrust transchiert mit Poivradesauce	21,00 €

**Alle Fleischgerichte werden mit einem
Salat, Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert**



I pesci freschi del „Mare Nostrum“ –
Frischer Fisch aus unseren Meeren

Täglich frischer Fisch! Wir beraten Sie gerne.

Il totano fritto	19,50 €
Frischer Calamari frittiert mit 2 Dipp-Saucen	
Il totano alla "Gratella"	19,50 €
Frischer Calamari gegrillt mit Kräutern und frischen Cherrytomaten	
L'arruffata di pesci fritti	21,50 €
Verschiedene Fischarten frittiert mit 2 Dipp-Saucen	
Il lucioperca con la senape Pommery	19,50 €
Zanderfilet mit Champignons in Pommery-Senfsauce	
La rana pescatrice all' acqua pazza	22,50 €
Seeteufelmedaillons in Tomatensauce mit Kapern und Oliven	
Il salmone al cartoccio	19,00 €
Lachssteak in Folie gebacken mit Meeresfrüchten	
I gamberi alla griglia	21,00 €
Gegrillte Groß-Garnelen mit 2 Dipp-Saucen	
I gamberi alla "Livornese"	22,50 €
Groß-Garnelen in Tomatensauce mit Kräutern	
I gamberi dello "Chef"	23,50 €
Groß-Garnelen nach Art des Hauses	
I gamberi all' "Andalusa"	21,50 €
Groß-Garnelen mit Knoblauch, Chili und Olivenöl (scharf)	

**Alle Fischgerichte werden mit einem Salat, Salzkartoffeln und
Gemüse serviert.**

Ristorante Di Porto

I nostri dopopasto – Desserts

Il tiramisù Italienischer Kuchen mit Kaffee	6,50 €
La torta gelato fatta in casa Hausgemachte Eistorte	6,50 €
La panna cotta con lamponi fumanti Sahnepudding mit heißen Himbeeren	6,00 €
La schiuma al cioccolato Mousse au Chocolat	6,00 €
Seadas alla „Fonnese“ Teigtasche mit sardischem Käse gefüllt, Honig und Puderzucker	6,50 €
Il trionfo a modo nostro Gemischter Dessertteller	8,00 €
Il crème brulee Creme brulee	6,50 €
Lo zabaione al Marsala con gelato Ei-Marsalaweinschaumcreme mit Vanilleeis	6,50 €
Il gelato di vaniglia con i lamponi caldi Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00 €
Il tartufo al Grand Marnier Trüffeleis mit Grand Marnier	6,00 €
La composizione di gelati Gemischter Eisbecher	6,00 €
Parfait (Tagesangebot) Halbgefrorenes	6,50 €
Gelato con melone Vanilleeis mit Honigmelone und Grand Marnier	7,00 €

Ristorante Di Porto

Rote Ausschankweine (Karaffe)

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Roter Landwein aus Sardinien	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Montepulciano D'Abruzzo	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Lambrusco	5,00 €	10,00 €	18,00 €
Primitivo	5,50 €	11,00 €	19,50 €

Weißer Ausschankweine (Karaffe)

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Vermentino aus Sardinien	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Vino della casa	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Pinot Grigio	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Weinschorle	3,50 €	6,50 €	-

Rosé Ausschankweine (Karaffe)

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Roséwein aus Sardinien	5,50 €	11,00 €	19,00 €

Spumanti - Sekt (Flaschen 0,75 l)

Prosecco Valdo	27,00 €
Prosecco della casa	26,50 €
Ferrari Brut	45,00 €
Ferrari Brut per lei	55,00 €

Champagner (Flaschen 0,75 l)

Pommery	79,00 €
Moët & Chandon	79,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin	79,00 €



Alkoholfreie Getränke

0,2 l 0,4 l

Sinalco Cola (1, 3)		2,40 €	3,80 €
Sinalco Orange (4)		2,40 €	3,80 €
Sinalco Zitrone		2,40 €	3,80 €
Spezi (1,3,4)		2,40 €	3,80 €
Fassbrause		2,40 €	3,80 €
Apfelschorle		2,40 €	3,80 €
Ginger Ale (1)		2,50 €	-
Tonic Water (2)		2,50 €	-
Bitter Lemon (2)		2,50 €	-
Apfelsaft		2,20 €	3,70 €
Orangensaft		2,50 €	-
Traubensaft		2,50 €	-
Birnennektar		2,50 €	-
Pfirschnektar		2,50 €	-
Tomatensaft		2,80 €	-
Bitterino (1)	0,1 l	2,70 €	
Vitamalz	0,33 l	2,50 €	
San Pellegrino/ Aqua Panna	0,25 l	2,20 €	
San Pellegrino/ Aqua Panna	0,5 l	3,80 €	
San Pellegrino/ Aqua Panna	0,75 l	5,50 €	

Biere

König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,40 €
Memminger vom Fass	0,3 l	3,00 €
Hausmarke		
Berliner Weisse, grün (1)	0,33 l	2,50 €
Berliner Weisse, rot (1)	0,33 l	2,50 €
Fl. König Ludwig (dunkel)	0,5 l	4,00 €
Memminger Kristallweizen	0,5 l	4,00 €
Memminger Hefeweizen hell	0,5 l	4,00 €
Memminger dunkel	0,5 l	4,00 €
Memminger Weißbier (alkoholfrei)	0,5 l	4,00 €
Fl. König Pilsener (alkoholfrei)	0,33 l	2,80 €
Fl. Becks	0,33 l	3,10 €
Gespritztes (4)	0,3 l	3,00 €

Ristorante

DL Porto

Liköre

Grand Manier	2 cl	3,50 €
Cointreau	2 cl	3,50 €
Bailey´s (1)	2 cl	3,50 €

Spirituosen

Wodka Gorbatschow	2 cl	2,00 €
Russischer Wodka	2 cl	2,40 €
Aquavit Malteser	2 cl	2,00 €
Doornkaat	2 cl	2,00 €
Bols, diverse	2 cl	3,00 €
Scotch Whiskey	2 cl	5,00 €
Bourbon Whiskey	2 cl	5,00 €
Williams Birne, Morand	2 cl	5,50 €
Calvados	2 cl	4,00 €
Französischer Cognac	2 cl	4,50 €
Gin Tonic (2)	2 cl	5,50 €
Bacardi Cola (1,3)	2 cl	5,50 €

Italienische Spirituosen

Grappa Chardonnay	2 cl	3,50 €
Grappa Filuferru	2 cl	3,50 €
Grappa Speciale	2 cl	4,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,00 €
Mirto	2 cl	3,00 €
Limoncello	2 cl	2,80 €
Sambuca	2 cl	2,80 €
Maraschino	2 cl	2,80 €
Amaretto	2 cl	2,50 €
Averna	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Amaro del capo	2 cl	3,00 €

Warme Getränke

Espresso	Tasse	2,50 €
Cappuccino	Tasse	3,00 €
Cafè	Tasse	2,50 €
Latte macchiato	Glas	3,00 €
Tee	Glas	2,00 €
Grog	Glas	3,50 €
Glühwein	Glas	3,50 €



Rotwein aus Sardinien Flasche 0,75 l

Perdera Monica Argiolas	25.50 €
Costera Cannonau Argiolas	27.50 €
Dimonius Cannonau Riserva Sella e Mosca	32.50 €
Primo Rosso Mesa Carignano	27.50 €
Buio Mesa Carignano	28,00 €
Rocca Rubia Reserver Santadi	39.50 €
Terre Brune Santadi	68.00 €
Turriga Isola dei Nuraghi	96.00 €

Weißwein aus Sardinien Flasche 0,75 l

La Cala Vermentino Sella e Mosca	24.50 €
Costamolino Vermentino Argiolas	26.50 €
Aragosta Vermentino di Alghero	24.00 €
Monte Oro Vermentino Superiore di Gallura	28.50 €
Vermentino Mesa	27.50 €
Selemé Vermentino di Gallura	25.50 €
Nuragus Selegas Argiolas	25.50 €

Weißwein Flasche 0,75l

Spitzenweine aus verschiedenen Regionen Italiens

Brezza Sommerwein Lungarotti	22.50 €
Lungarotti Tore di Giano DOC	24.50 €
Sauvignon del Friuli DOC	26.50 €
Pinot Grigio del Friuli DOC	26.50 €
Chardonay del Friuli DOC	26.50 €
Gavi di Gavi del Piemonte DOC	29.50 €
Sasso Bianco Veneto	25.50 €
Pomino Frescobaldi	28.00 €
Lugana Ca dei Frati	29.50 €

Rotweine Flasche 0,75 l

Barolo Riserva	48.00 €
Chianti Classico Riserva Villa Antinori	36.00 €
Chianti Riserva Nipozzano	35.50 €
Chianti Classico	25.50 €
Amarone de la Valpolicella	41.00 €
Le Volte Toscana Gaja	56.50 €
Primitivo di Manduria	28.00 €

Vini Rosé Rose Wein

Rosé Aragosta di Alghero	23.50 €
Rosé Brezza Lungharotti	24.00 €
Rose Cornaro	23,50 €
