



Ristorante Ol Porto



Antipasti

302	Sashimi Thunfisch Carpaccio mit eingelegtem grünen Spargel	€ 18,00
303	Gegrillte Wachtelbrust auf einem Zucchinibett mit Granatapfelsauce	€ 19,00
304	Beelitzer Spargel mit Parmesan gratiniert und sardischen Wildschwein Schinken	€ 21,50
305	Scampi alla Catalana mit Cherrytomaten, Sellerie und Zwiebeln	€ 18,50
306	6 Bretagne Austern mit 1 Glas Prosecco	€ 23,50
307	Vitello tonnato alla Piemontese	€ 17,50
308	Zickleinleber in Butter gebraten auf einem roten Zwiebelbett mit Balsamico	€ 19,50

Suppe

309	Spargelcremesuppe mit Croûtons	€ 9,00
-----	--------------------------------	--------

Nudelgerichte

310	Tortellacci mit Ricotta-Trüffel-Füllung in Trüffelcremesauce	€ 21,50
311	Tagliolini mit grünem Spargel und Parmaschinken	€ 18,50
312	Fregola mit roten Garnelen und Zucchini	€ 18,00
313	Schwarze Tagliolini mit Jakobsmuscheln und Beelitzer Spargel in Hummersauce	€ 19,50
314	Sardische Culurgiones mit Lammragout und Pecorino	€ 17,50



Buona Pasqua

Ristorante Ol Porto



Fischgerichte



315	Lachssteak, pochiert mit Beelitzer Spargel und Sauce Hollandaise	€ 28,00
316	Seeteufelmedaillons mit schwarzem Trüffel in Proseccosauce	€ 29,50
317	Riesen Scholle nach Müllerin Art	€ 27,00
318	Scampi all'Andalusa (etwas scharf) mit Knoblauch	€ 28,50
319	Dorade Royal, gegrillt mit Bärlauchsauce	€ 27,50

Fleischgerichte

320	Kalbssteak in Butter gebraten mit Salbei und gratiniertem Beelitzer Spargel	€ 31,50
321	Iberico Schweinekotelett alla Milanese	€ 29,50
322	Rinderfilet mit Steinpilzsauce	€ 34,50
323	Neuseeländischer Lammlachs tranchiert auf einer Balsamicosauce mit Feigen	€ 31,50
324	„Un duo“ Iberico Schweinefilet und Kalbsfilet mit 2 Saucen	€ 32,50

Spezialität

325	Sardischer Milchlammbraten mit Pinzimonio	€ 29,50
-----	---	---------

Dessert

326	Bitte fragen Sie unsere Kellner,	€ 8,50
-----	----------------------------------	--------



Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat, Gemüse und Kartoffeln serviert.