

# 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:

<b>Prosecco</b>	0,1 l	5,00 €
<b>Aperol soda</b>	0,2 l	5,00 €
<b>Punt e mes</b>	5 cl	4,50 €
<b>Cynar</b>	5 cl	4,50 €
<b>Campari Soda</b> <sup>(1)</sup>	0,2 l	5,50 €
<b>Campari Orange</b> <sup>(1)</sup>	0,2 l	6,00 €
<b>Martini, diverse</b>	4 cl	4,00 €
<b>Sandemann Sherry</b>	4 cl	3,50 €
<b>Vernaccia aus Sardinien</b>	4 cl	3,00 €
<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	7,50 €
<b>Hugo</b>	0,25 l	7,50 €

Sollten Sie aus irgendwelchen Gründen mal unzufrieden sein, so bitten wir Sie, uns  
dieses mitzuteilen.

Wir werden uns sofort darum kümmern.

**CIN CIN e Buon Appetito**



---

## Gli antipasti di casa mia – Vorspeisen aus meiner Heimat

<b>Gli assaggini dalla vetrina per 1 persona</b> Delikatessen aus der Vitrine für 1 Person	11,50 €
<b>Gli assaggini dalla vetrina per 2 persone</b> Delikatessen aus der Vitrine für 2 Personen	22,00 €
<b>Il prosciutto di Parma con melone</b> Echter Parmaschinken mit Galiamelone	15,50 €
<b>Il vitello tonnato alla "Piemontese"</b> Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit kalter Thunfischsauce	16,00 €
<b>Il carpaccio delicato di manzo con insalata di rucola</b> Delikates Rinderfilet - Carpaccio mit Champignons, Parmesan und Rucola	16,00 €
<b>La mozzarella alla "Caprese"</b> Mozzarella und Tomaten mit Basilikum	13,00 €
<b>Il carpaccio di polpo alla "Sarda"</b> Frisches Kraken Carpaccio nach sardischer Art	16,00 €
<b>La polpa di gamberi con melone Galia</b> Frisches Kraken Carpaccio nach sardischer Art	15,50 €
<b>I calamaretti freschi trifolati sul letto di rucola</b> Frische Baby - Calamari "trifolati" mit Kräutern und Olivenöl auf Rucola	16,00 €
<b>I gamberi in crosta di patate</b> Garnelen mit Kartoffelkruste und Remouladensauce	13,50 €

---



---

### Le nostre zuppe – Unsere Suppen

<b>Il passato di broccoletti</b> Broccolicremesuppe	8,00 €
<b>La vellutata di pomodoro con diavoletti</b> Tomatencremesuppe mit Einlage	8,00 €
<b>La zuppetta d'astaco con gamberetti di mare</b> Hummercremesuppe mit Krabben	10,50 €
<b>La zuppa di pesce alla "Sarda"</b> Fischsuppe nach sardischer Art mit Knoblauchbrot	16,00 €

### Le nostre insalate – Unsere Salate

<b>L'insalata di rucola con parmigiano e noci</b> Rucola mit Parmesanflocken und Walnüssen	9,00 €
<b>L'insalata tipica all' "Italiana"</b> Gemischter Salat mit Lachsstreifen	16,00 €
<b>L'insalata mista con tonno</b> Gemischter Salat mit Thunfisch	13,50 €
<b>L'insalata della "Casa" con pollo</b> Gemischter Salat nach Art des Hauses mit Hähnchenfilet	16,00 €

**Alle Salate werden mit Balsamessig und Olivenöl serviert.**

**Auf Wunsch aber auch mit einer hausgemachten Dressingsauce.**

---



---

## Le paste fatte fresche – Unsere hausgemachten Nudelgerichte

<b>La lasagna pasticciate all' "Italiana"</b> Echte Lasagne nach italienischer Tradition	13,50 €
<b>Le tagliatelle con salmone</b> Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce	15,50 €
<b>Le tagliatelle a modo nostro</b> Bandnudeln mit Champignon und Hähnchenfilet	14,50 €
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino con scampi</b> Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Chili und 3 Riesen Garnelen	16,50 €
<b>Rigatoni con funghi, broccoli e gorgonzola</b> Rigatoni mit Champignons, Broccoli und Gorgonzolasauce	15,50 €

## Le nostre specialità Sarde – Unsere sardischen Nudelspezialitäten

<b>I ravioli fatti in casa alla „Barbaricina“</b> Hausgemachte Ravioli mit Ricottafüllung nach sardischer Art	15,50 €
<b>Culurgiones al burro, salvia e pecorino</b> Sardische Teigtaschen mit Kartoffel – Pecorino - Füllung in Butter – Salbei - Sauce	16,00 €
<b>Fregula scampi, zucchini e pomodori</b> Sardische Ur – Pasta mit Rote Garnelen, Zucchini und Cherrytomaten	16,50 €

---



---

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

**Unsere Pizza hat einen Durchmesser von 32 cm**

<b>La pizza col salame piccante</b>	13,00 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami	
<b>La pizza con rucola, prosciutto di Parma e parmigiano</b>	14,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesanflocken	
<b>La pizza con tonno e cipolle</b>	12,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>La pizza alla „Vegetariana“</b>	12,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und gemischten Gemüse	
<b>La pizza con le noci e gorgonzola</b>	12,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Walnüssen und Gorgonzola	
<b>La pizza con salmone fresco</b>	14,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Lachs	
<b>La pizza con gamberi</b>	14,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Groß-Gamelen	
<b>La pizza mista</b>	12,50 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Plockwurst, Champignons und Peperoni	
<b>La pizza alla „Sarda“</b>	13,00 €
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Zwiebeln und schwarzen Oliven	
<b>La pizza margherita</b>	11,00 €
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch eine Pizza ganz nach Ihrem Geschmack.**

---



---

## I nostri dopopasto - Desserts

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

**Für weitere Desserts fragen Sie bitte einen unserer Kellner.**

---



## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Sinalco Cola</b> (1, 3)	2,50 €	4,50 €
<b>Sinalco Orange</b> (4)	2,50 €	4,50 €
<b>Sinalco Zitrone</b>	2,50 €	4,50 €
<b>Spezi</b> (1,3,4)	2,50 €	4,50 €
<b>Fassbrause</b>	2,50 €	4,50 €
<b>Apfelschorle</b>	2,50 €	4,50 €
<b>Ginger Ale</b> (1)	3,50 €	-
<b>Tonic Water</b> (2)	3,50 €	-
<b>Bitter Lemon</b> (2)	3,50 €	-
<b>Apfelsaft</b>	3,00 €	4,50 €
<b>Orangensaft</b>	3,50 €	-
<b>Traubensaft</b>	3,50 €	-
<b>Birnennektar</b>	3,50 €	-
<b>Pfirschnektar</b>	3,50 €	-
<b>Bitterino</b> (1)	0,1 l	3,00 €
<b>Vitamalz</b>	0,33 l	3,50 €
<b>San Pellegrino / Acqua Panna</b>	0,25 l	2,50 €
<b>San Pellegrino / Acqua Panna</b>	0,5 l	4,00 €
<b>San Pellegrino / Acqua Panna</b>	0,75 l	6,50 €

## Biere

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>König Pilsener vom Fass</b>	3,80 €	5,50 €
<b>Memminger vom Fass</b> (Hausmarke)	3,50 €	4,80 €
<b>Gespritztes</b> (4)	3,30 €	4,50 €
<b>Berliner Weisse, grün</b> (1)	0,33 l	3,50 €
<b>Berliner Weisse, rot</b> (1)	0,33 l	3,50 €
<b>Benediktiner Kristallweizen</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Benediktiner Hefeweizen hell</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Benediktiner dunkel</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Fl Erdinger alkoholfrei</b>	0,5 l	4,80 €
<b>Fl König Pilsener alkoholfrei</b>	0,33 l	3,50 €
<b>Ichnusa</b> (Sardisches Bier)	0,66 l	5,50 €
<b>Ichnusa</b> (Sardisches Bier, nicht gefiltert)	0,5 l	5,00 €



### Rote Ausschankweine (Karaffe)

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Roter Landwein aus Sardinien	6,00 €	11,00 €	21,00 €
Montepulciano D'Abruzzo	6,00 €	11,00 €	21,00 €
Lambrusco	5,50 €	10,50 €	19,00 €
Primitivo	6,00 €	11,00 €	21,00 €

### Weißer Ausschankweine (Karaffe)

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Vermentino aus Sardinien	6,00 €	11,00 €	21,00 €
Pinot Grigio	6,00 €	11,00 €	21,00 €
Weinschorle	4,50 €		

### Rosé Ausschankweine (Karaffe)

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Roséwein aus Sardinien	6,00 €	11,00 €	21,00 €

### Spumanti - Sekt (Flaschen 0,75 l)

Prosecco Valdo	29,00 €
Prosecco della casa	28,00 €
Ferrari Brut	48,00 €
Ferrari Brut Perle	62,00 €

### Champagner (Flaschen 0,75 l)

**Auf Anfrage**



# Ristorante DL Porto

## Rotweine aus Sardinien

	0,75 l
<b>Grotta Rossa Carignano</b> Cantina Santadi	27,50 €
<b>Perdera Monica</b> Argiolas	27,00 €
<b>Costera Cannonau</b> Argiolas	32,50 €
<b>Rocca Rubia Riserva</b> Cantina Santadi	43,00 €
<b>Terre Brune</b> Cantina Santadi	68,00 €
<b>Turriga Isola dei Nuraghi</b> Argiolas	96,00 €

## Weißweine aus Sardinien

	0,75 l
<b>Surrau Vermentino di Gallura</b>	26,50 €
<b>Costamolino Vermentino</b> Argiolas	27,50 €
<b>Aragosta Vermentino</b> Santa Maria la Palma	24,00 €
<b>Villa Solais Vermentino</b> Cantina Santadi	26,50 €
<b>Prendas Vermentino</b> Cantina di Dolianova	28,50 €

## Roséweine aus Sardinien

	0,75 l
<b>Rosé Aragosta</b> Santa Maria la Palma	23,50 €
<b>Rosada Rosé</b> Cantina di Dolianova	26,50 €

## Spitzenweine aus verschiedenen Regionen Italiens

### Vini Bianchi – Weißweine

	0,75 l
<b>Brezza</b> Sommerwein Lungarotti	24,50 €
<b>Sauvignon del Friuli</b> DOC	28,50 €
<b>Pinot Grigio del Friuli</b> DOC	26,50 €
<b>Gavi di Gavi del Piemont</b> DOC	29,50 €
<b>Sasso Bianco</b>	27,50 €
<b>Lugana Cà dei Frati</b>	32,50 €
<b>Lugana</b>	27,00 €

### Vini Rossi – Rotweine

	0,75 l
<b>Chianti Classico Riserva</b> Villa Antinori	36,00 €
<b>Chianti Riserva Nipozzano</b> Frescobaldi	35,50 €
<b>Chianti Classico</b>	25,50 €
<b>Le Volte Toscana Gaja</b>	56,50 €
<b>Primitivo di Manduria</b>	27,50 €
<b>Don Camillo</b> Fantini	29,00 €

**Wünschen Sie einen besonderen Wein? Wir beraten Sie gern.**

# Ristorante **Al Porto**

## Spirituosen

<b>Wodka Absolut</b>	2 cl	3,50 €
<b>Russischer Wodka</b>	2 cl	3,50 €
<b>Aquavit Malteser</b>	2 cl	3,00 €
<b>Scotch Whisky</b>	2 cl	6,00 €
<b>Bourbon Whisky</b>	2 cl	6,00 €
<b>Williams Birne, Morand</b>	2 cl	6,00 €
<b>Calvados</b>	2 cl	5,50 €
<b>Französischer Cognac</b>	2 cl	6,50 €
<b>Gin Tonic (2)</b>	2 cl	7,50 €
<b>Bacardi Cola (1,3)</b>	2 cl	7,00 €
<b>Underberg</b>	2 cl	4,00 €
<b>Bailey's</b>	2 cl	3,50 €

## Italienische Spirituosen

<b>Grappa Speciali</b>	2 cl	5,50 €
<b>Grappa Filuferru</b>	2 cl	4,00 €
<b>Grappa della Casa</b>	2 cl	4,50 €
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	3,50 €
<b>Mirto</b>	2 cl	4,00 €
<b>Limoncello</b>	2 cl	3,50 €
<b>Sambuca</b>	2 cl	3,00 €
<b>Amaretto</b>	2 cl	2,50 €
<b>Averna</b>	2 cl	4,00 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	4,00 €
<b>Amaro del capo</b>	2 cl	4,00 €
<b>Amaro Monte Negro</b>	2 cl	4,00 €
<b>Fernet branca</b>	2 cl	4,00 €

## Warme Getränke

<b>Espresso</b>	Tasse	2,80 €
<b>Cappuccino</b>	Tasse	3,50 €
<b>Cafè</b>	Tasse	2,80 €
<b>Latte macchiato</b>	Glas	4,00 €
<b>Tee, diverse</b>	Glas	3,00 €
<b>Grog</b>	Glas	4,00 €
<b>Amaretto Punsch</b>	Glas	4,00 €