

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
20.01.2025 – 01.02.2025

Misticanza dell'orto

oppure

Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta

31.00

Linguine trifilate al bronzo, burro, acciughe di Menaica e tarallo napoletano

Pasta mista fatta in casa, patate, pancetta e provola affumicata

oppure

con secondo piatto a scelta

41.00

Trancio di ombrina in crosta di grissini, scarole saltate con uvetta sultanina e pinoli

Planted chicken saltato al sesamo nero, julienne di verdure stagionali

* * *

Acqua minerale

Caffè espresso

Amaretto mignon selezionato

Vini al bicchiere

Bianco

Biancofilo DOC – Merlot in bianco

10 cl 7.00

Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino

Rosso

Mariella DOC – Merlot

10 cl 7.00

Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Proposte culinarie



Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
20.01.2025 – 01.02.2025

Piccola
porzione



Chi ben comincia...

Crema di carote e zenzero		12.50
Salmone affumicato, panna acida e limone		26.00
Stracciatella di bufala, pomodorini confit, chips di pane e pesto di rucola		18.00 24.00

prosegue con gusto...

Linguine trafilate al bronzo, burro, acciughe di Menaica e tarallo napoletano		18.00 24.00
Pasta mista fatta in casa, patate, pancetta e provola affumicata		17.00 23.00
Risotto Carnaroli classico al tartufo nero pregiato	 	28.00

divaga con squisiti sapori...

Trancio di ombrina in crosta di grissini, scarole saltate con uvetta sultanina e pinoli		38.00
Planted chicken saltato al sesamo nero, julienne di verdure stagionali		31.00
Filetto di maiale iberico alle erbe, cime di rapa e polenta scottata		39.00

e si perde in dolcezza.

Mousse al mascarpone, croccante alle nocciole e gel di caffè		9.80
Desiderio al cioccolato Al Porto		7.90
Grande scelta di delizie Al Porto, che vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria.		



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Le nostre proposte attuali




Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
20.01.2025 – 01.03.2025

Questi piatti ticinesi sono molto influenzati dalla cucina italiana, in particolar modo da quella lombarda e piemontese. Infatti, molte preparazioni sono simili, basti pensare ai raviolini del Plin, alla polenta e a tanti altri piatti tipici.

La nostra offerta culinaria vuole proporre i piatti tipici della tradizione ticinese, per valorizzarne al meglio i sapori e la presentazione nell'ambiente unico del Ristorante Grand Café Al Porto.

Buon appetito.

Le nostre proposte

Terrina di pesci di lago e verdure stagionali in crosta servita con insalatina		24.-
Raviolini del Plin fatti in casa ripieni di stinco di vitello cotto a bassa temperatura		31.-
Lucioperca alla griglia, polenta taragna “Terreni alla Maggia” e salsa alla birra ticinese		38.-

Vini al bicchiere

Bianco

Givry blanc AGC 2022 – Chardonnay 10 cl 12.00
Remoissenet Père & Fils, Côte Chalonnaise, Bourgogne

Rosso

Chateau Pavil de Luze 2018 – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 10 cl 13.00
AC Margaux Cru bourgeois supérieurs, Margaux, Bordeaux



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine











senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Creazioni della pasticceria artigianale Al Porto

Tartelette Lampone e Passione	7.90
Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti, il lampone e il frutto della passione	
Tortino carote e mandorle    	6.80
Squisito tortino vegano di carote e mandorle. Ideale come ottimo spuntino o dessert	
Cake al cioccolato    	6.80
Delizioso cake al cioccolato Grand Cru con farina di riso e una copertura croccante di fave di cacao	

Gelati e sorbetti artigianali Al Porto

Gelati e sorbetti

Preparati artigianalmente dai nostri gelatai con ricette tradizionali e i migliori ingredienti

Gelato alla vaniglia di Tahiti	o	4.00
Gelato al cioccolato Grand Cru 72%	oo	7.00
Gelato al Café Mocca	ooo	11.00
Gelato alle fragole		
Sorbetto ai lamponi		
Sorbetto ai limoni siciliani		
Porzione di panna montata		2.00



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.