

# Porto Fino

## Portofino ēdienkartes jaunumi

Gazpacho – aukstā zupa no tomātiem un citiem dārzeņiem	Eur 6,00
Viegli garšaugos apcepta tunzivs fileja šķēlēs ar artišokiem un cukīni	Eur 16,00
Cukīni ziedi cepti kazas sierā ar olīvām un San Marzano tomātiem	Eur 12,70
Pica ar cukīni ziediem, anšoviem un Stracciatella sieru	Eur 15,50
«Fritto misto» – jūras veltes un dārzeņi vieglā kraukšķīgā panējumā	Eur 23,00
Tunzivs steiks ar terijaki mērci un avokado - melones salātiem	Eur 27,00
Wagyu liellopa burgers ar graudu maizi un rukolas – San Marzano tomātu salātiem	Eur 19,50
Grilēts jēra karē ar ceptu tomātu, cukīni un baklažānu kārtojumu	Eur 31,00

## Salāti un Uzzkodas

Lapu salāti ar krāsainajām bietēm, spargēļiem, apelsīnu mērci, ķirbju un sezama sēklām	Eur 8,50
Karamelizēts kazas siers ar ciedru riekstiem un sarkanvīnā gatavotu bumbieri	Eur 10,00
Siers Burrata vai Mozzarella di bufala ar tomātiem un olīvām	Eur 13,70
Jūras ķemmīšu, tunzivs un laša tartars ar avokado un sojas - sezama mērci	Eur 14,50
Pīķergarneles ar Burrata sieru, cukurzirņiem un San Marzano tomātiem	Eur 15,00
Savvaļas garneļu, kalmāru un astoņkāja salāti ar selerijām un burkāniem	Eur 17,00
Briedinātas liellopu filejas karpacio ar pate no Foie Gras un trifelēm	Eur 17,00
Briedinātas liellopu filejas tartars ar mājās marinētām baravikām	Eur 17,00

## Asteres

Creuses Perle Blanche Nr.2 (80 gr)	1gb	Eur 4,50
------------------------------------	-----	----------

# Porto Fino

## *Siltās uzkodas*

<i>Baklažānu sacepums ar tomātiem un Scamorza affumicata sieru</i>	<i>€ur 10,70</i>
<i>Salāti ar ceptām meža senēm, zaļajām pākšu pupiņām , jaunajiem kartupeļiem un Stracciatella sieru</i>	<i>€ur 14,50</i>
<i>Jūras ķemmītes ar sviestā apceptiem siera - spinātu Ravioli</i>	<i>€ur 16,50</i>
<i>Kraukšķīgi astoņkāji, kalmāri, sardīnes un tīģergarneles ar lapu salātiem un balto Balsamico krēmu</i>	<i>€ur 14,50</i>
<i>Jauno spinātu salāti ar grilētu cukīni, ceptām meža sēnēm un cāļa krūtiņu</i>	<i>€ur 14,00</i>

## *Pica*

<i>« Melanzane, aglio e Scamorza affumicata » Tomātu mērce, baklažāni, ķiploki, Scamorza affumicata</i>	<i>€ur 8,70</i>
<i>« Quattro formaggi all' Porto Fino » Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano, Brie, ananāsi, kaltēti tomāti, rukola</i>	<i>€ur 12,00</i>
<i>« Salmone » Tomātu mērce, sīpoli, kaperi, laša fileja</i>	<i>€ur 12,00</i>
<i>« Gamberi e Pesto » Tomātu mērce, tīģergarneles, tomāti, Stracciatella un pesto</i>	<i>€ur 13,00</i>
<i>« Carciofi, peperonata e Prosciutto crudo » Tomātu mērce, artišoki, saldie pipari «Peperonata», Prosciutto crudo</i>	<i>€ur 11,70</i>
<i>« Carpaccio di Manzo » Tomātu mērce, liellopu filejas karpācio, trifeļu eļļa, rukola un Parmigiano siers</i>	<i>€ur 15,50</i>
<i>« Prosciutto Cotto » Prosciutto Cotto, siers, ceptas baravikas, sarkanie sīpoli un Stracciatella</i>	<i>€ur 11,70</i>

# *Porto Fino*

## *Zupas*

<i>Ales buljons ar mājas ravioli</i>	<i>€ur 7,00</i>
<i>«Toskānas zupa» ar truša gaļu, ceptām baravikām un kartupeļiem</i>	<i>€ur 10,50</i>
<i>Jūras velšu zupa ar grauzdētu ķiploku maizi kalmāri, astoņkāji, tīģergarneles un tomātu - dārzeņu bisks</i>	<i>€ur 11,50</i>

## *Rizotto un Pasta*

<i>Safrāna Risotto ar jūras ķemmītēm un kalmāriem</i>	<i>€ur 17,50</i>
<i>Risotto ar jūras veltēm</i>	<i>€ur 17,50</i>
<i>Spaghetti «Cacio e Pepe» ar melnajiem pipariem, Pecorino un Parmigiano sieru</i>	<i>€ur 9,70</i>
<i>Spaghetti alla Carbonara ar kraukšķīgo bekonu, olas dzeltenumu un Parmigiano</i>	<i>€ur 9,70</i>
<i>Mājas spinātu pasta ar truša gaļu, baravikām un saldo krējumu</i>	<i>€ur 17,70</i>
<i>Pasta Trofie ar tīģergarnelēm, jūras ķemmītēm, pesto un ciedru riekstiem</i>	<i>€ur 16,70</i>
<i>Spaghetti ar vongole gliemenēm un Bottarga</i>	<i>€ur 19,50</i>
<i>Spaghetti alla Uldis – mūsu drauga iemīļotā pasta ar tīģergarnelēm un īpašo tomātu mērci</i>	<i>€ur 18,00</i>
<i>Spaggetti ar vongole gliemenēm, garnelēm, kalmāriem, astoņkājiem, tomātiem un pesto</i>	<i>€ur 18,00</i>
<i>Mājas pasta Pappardelle ar astoņkāji un San Marzano tomātiem</i>	<i>€ur 18,00</i>
<i>Mājas Ravioli ar omāru, Mascarpone un sarkanajiem ikriem</i>	<i>€ur 18,00</i>


# Porto Fino

## Pamatēdieni

Grilēti kalmāri ar San Marzano tomātiem sviesta un baltvīna mērcē	€ur 17,00
Žandarta fileja ar spargēļiem, burkāniem, cukīni, cukurzirņiem, jaunajiem kartupeļiem un spinātiem baltvīna mērcē	€ur 19,50
<i>Dorada</i>	
- Pagatovota baltvīnā un San Marzano tomātos ar spargēļiem un cukurzirņiem vai	
- Cepta sālī un pasniegta ar zaļajiem salātiem	€ur 20,00
<i>Jūras asara fileja</i>	
- Grilēta un pasniegta ar tomātu mērci un zaļajām pākšu pupiņām vai	
- Cepta pergamentā un pasniegta ar baltajiem spargēļiem	€ur 21,70
<i>Astoņkājis ar jaunajiem kartupeļiem, olīvām un mājās vītīnātiem tomātiem</i>	€ur 28,00
<i>Krāsni ceptā Čīles asara fileja</i>	
ar krāsainajām lēcām, meža sēnēm un Prosecco mērci	€ur 32,00
<i>Grilētas jūras veltes:</i>	
<i>omārs, astoņkājis, jūras ķemmītes, kalmāri, savvaļas garneles</i>	€ur 47,00
<i>Kukurūzas cāļa fileja «Saltimbocca»</i>	
ar salvijas – baltvīna mērci, Parmas šķiņķi un pērļu grūbām	€ur 16,50
<i>Krāsni cepta pīles krūtiņa ar apelsīnu mērci, spinātiem un Cambazolas siera - kartupeļu biezeni</i>	€ur 21,00
<i>Grilētas liellopa filejas šķēles ar Balsamico, rukolas salātiem un Parmigiano sieru</i>	€ur 20,50
<i>Sautēti truša stilbi maigajā Demi-glace mērcē ar dārzeņu ragū</i>	€ur 21,00
<i>Grilēts teļa karē ar tomātu un sarkano sīpolu kārtojumu</i>	€ur 24,70
<i>Argentīnas liellopa antrekots ar ceptiem artišokiem, spinātiem un baltajiem spargēļiem</i>	€ur 30,00
<i>Porto Fino liellopa filejas steiks</i>	€ur 30,00
<i>Asv liellopa rib eye steiks 100gr</i>	€ur 11,50

# *Porto Fino*

## *Deserti*

<i>Tiramisu</i>	<i>Eur</i> 7,50
« <i>Parfait di mandorle</i> » - mandeļu parfe ar šokolādes mērci	<i>Eur</i> 7,00
<i>Crème brûlée</i>	<i>Eur</i> 7,00
<i>Cannoli</i>	<i>Eur</i> 7,00
<i>Citronzāles panna cotta</i> ar aveņu - balsamico mērci, riekstu vafeli un melnās šokolādes cepumu	<i>Eur</i> 7,00
<i>Alts šokolādes fondants</i> ar mājas saldējumu	<i>Eur</i> 7,00
<i>Marcipāna</i> – saldējuma kūka ar aveņu beze un mango mērci	<i>Eur</i> 6,50
<i>Mājas saldējums</i> vai sorbets	<i>Eur</i> 6,50
<i>Dai Dai Bocconcino</i> 	<i>Eur</i> 2,20

# *Porto Fino*

## *Bezglutēna ēdienkarte*

*Pastāv iespēja, ka šo ēdienu pagatavošana var prasīt  
nedaudz vairāk laika*

*Rīsu Penne bez glutēna ar sparģeļiem, cukurzirņiem  
un San Marzano tomātiem* *€ur 13,70*

*Kukurūzas Spaghetti bez glutēna ar vongole gliemenēm,  
garnelēm, kalmāriem un astoņkājiem* *€ur 18,00*

*Kukurūzas Spaghetti bez glutēna ar teļa fileju,  
baravikām un saldo krējumu* *€ur 18,50*

*Ālts kekss no kukurūzas miltiem bez glutēna ar:*

- Mango un marakuļas sorbetu*
- Ā mellenēm un lavandas sorbetu*

*€ur 8,50*

*Laipni lūgti Porto Fino!*

*Ausekļa iela 7, Rīga*

[www.porto-fino.lv](http://www.porto-fino.lv)