

# Porto Fino

## Salāti un Uzkodas

|  |           |
|--|-----------|
| Lapu salāti ar krāsainajām bietēm, spargeļiem, apelsīnu mērci, ķirbju un sezama sēklām | €ur 8,50  |
| Karamelizēts kazas siers ar ciedru riekstiem un sarkanvīnā gatavotu bumbieri           | €ur 10,00 |
| Siers Burrata vai Mozzarella di bufala ar tomātiem                                     | €ur 13,70 |
| Jūras ķemmīšu, tunzivs un laša tartars ar avokado un sojas - sezama mērci              | €ur 14,50 |
| Oiegli garšaugos apcepta tunzivs fileja šķēlēs ar cukīni                               | €ur 14,50 |
| Tīģergarneles ar Burrata sieru, cukurzirņiem un San Marzano tomātiem                   | €ur 15,00 |
| Savvaļas garneļu, kalmāru un astoņkāja salāti ar selerijām un burkāniem                | €ur 17,00 |
| Briedinātas liellopu filejas karpācio ar pate no Foie Gras un trifelēm                 | €ur 17,00 |
| Briedinātas liellopu filejas tartars ar mājās marinētām baravikām                      | €ur 17,00 |

## Musteres

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

## Īstās uzkodas

|  |           |
|--|-----------|
| Baklažānu sacepums ar tomātiem un Scamorza affumicata sieru  | €ur 10,70 |
| Salāti ar ceptām meža sēnēm, zaļajām pākšu pupiņām, jaunajiem kartupeļiem un Stracciatella sieru   | €ur 14,50 |
| Midijas baltvīna un svaigo tomātu mērcē ar mājas kartupeļiem frī                                   | €ur 12,50 |
| Jūras ķemmītes ar sviestā apceptiem siera - spinātu Ravioli  | €ur 16,50 |
| Kraukšķīgi astoņkāji, kalmāri, sardīnes un tīģergarneles ar lapu salātiem un balto Balsamico krēmu | €ur 14,50 |
| Jauno spinātu salāti ar grilētu cukīni, ceptām meža sēnēm un cāļa krūtiņu                          | €ur 14,00 |

# Porto Fino

## Rica

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

## Zupas

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

## Risotto

|   |         |
|---|---------|
| <i>Safrāna Risotto ar jūras ķemmītēm un kalmāriem</i> | € 17,50 |
| <i>Risotto ar jūras veltēm</i>                        | € 17,50 |

# *Porto Fino*

## *Pasta*

|   |                  |
|---|------------------|
| <i>Spaghetti «Cacio e Pepe» ar melnajiem pipariem,<br/>Pecorino un Parmigiano sieru</i>             | <i>€ur 9,70</i>  |
| <i>Spaghetti alla Carbonara ar kraukšķīgo bekonu,<br/>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<br/>ar tīģergarnelēm un īpašo tomātu mērci</i> | <i>€ur 18,00</i> |
| <i>Spaggetti ar vongole gliemenēm, garnelēm, kalmāriem,<br/>astoņkājiem, tomātiem un pesto</i>      | <i>€ur 18,00</i> |
| <i>Mājas pasta Tagliolini ar omāru</i>  | <i>€ur 39,00</i> |
| <i>Mājas pasta Pappardelle ar astoņkāji un San Marzano tomātiem</i>                                 | <i>€ur 18,00</i> |
| <i>Mājas Ravioli pildīti ar omāru, Mascarpone un sarkanajiem ikriem</i>                             | <i>€ur 18,00</i> |

# *Porto Fino*

## *Ģvju pamatēdieni*

|  |                  |
|--|------------------|
| <i>Grilēti kalmāri ar San Marzano tomātiem sviesta un baltvīna mērcē</i>   | <i>€ur 17,00</i> |
| <i>Ģandarta fileja ar spargēļiem, burkāniem, cukīni, cukurzirņiem, jaunajiem kartupeļiem un spinātiem baltvīna mērcē</i> | <i>€ur 19,50</i> |
| <i>Dorada</i>  |                  |
| - <i>Pagatovota baltvīnā un San Marzano tomātos ar spargēļiem un cukurzirņiem vai</i>                                    |                  |
| - <i>Ģepta sālī un pasniegta ar zaļajiem salātiem</i>  | <i>€ur 20,00</i> |
| <i>Grilēta jūras asara fileja ar tomātu mērci un zaļajām pākšu pupiņām</i>   | <i>€ur 21,70</i> |
| <i>«Fritto misto» – jūras veltes un dārzeni viegli kraukšķīgā panējumā</i>   | <i>€ur 23,00</i> |
| <i>Tunzivs steiks ar terijaki mērci un avokado - meloņu salātiem</i>   | <i>€ur 27,00</i> |
| <i>Astoņkājis ar jaunajiem kartupeļiem, olīvām un mājās vītina tiem tomātiem</i>   | <i>€ur 28,00</i> |
| <i>Krāsni ceptā Čiles asara fileja ar krāsainajām lēcām, meža sēnēm un Prosecco mērci</i>                                | <i>€ur 32,00</i> |
| <i>Grilētas jūras veltes:</i>  |                  |
| <i>omārs, astoņkājis, jūras ķemmītes, kalmāri, savvaļas garneles</i>   | <i>€ur 47,00</i> |


# Porto Fino

## Galas un putnu pamatēdieni

|  |                  |
|--|------------------|
| <i>Kukurūzas cāļa fileja «Saltimbocca»<br/>ar salvijas – baltvīna mērci, Parmas šķiņķi un pērļu grūbām</i> | <i>€ur 16,50</i> |
| <i>Krāsni cepta pīles krūtiņa ar apelsīnu mērci, spinātiem un<br/>Cambazolas siera - kartupeļu biezeni</i> | <i>€ur 21,00</i> |
| <i>Grilētas liellopa filejas šķēles ar Balsamico,<br/>rukolas salātiem un Parmigiano sieru</i>             | <i>€ur 20,50</i> |
| <i>Sautēti truša stilbi maigajā Demi-glace mērcē ar dārzeņu ragū</i>                                       | <i>€ur 21,00</i> |
| <i>Grilēts teļa karē ar tomātu un sarkano sīpolu kārtojumu</i>   | <i>€ur 24,70</i> |
| <i>Argentīnas liellopa antrekots</i>   | <i>€ur 30,00</i> |
| <i>Porto Fino liellopa filejas steiks</i>  | <i>€ur 30,00</i> |
| <i>Grilēts jēra karē ar ceptu tomātu, cukīni un baklažānu kārtojumu</i>                                    | <i>€ur 31,00</i> |
| <i>Asv liellopa rib eye steiks 100gr</i>   | <i>€ur 11,50</i> |

# Porto Fino

## Deserti

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

# Porto Fino

## Bezglutēna ēdienkarte

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

|   |                  |
|---|------------------|
| <i>Rīsu Penne bez glutēna ar sparģeļiem, cukurzirņiem un San Marzano tomātiem</i>                                       | <i>€ur 13,70</i> |
| <i>Kukurūzas Spaghetti bez glutēna ar vongole gliemenēm, garnelēm, kalmāriem un astoņkājiem</i>                         | <i>€ur 18,00</i> |
| <i>Kukurūzas Spaghetti bez glutēna ar teļa fileju, baravikām un saldo krējumu</i>                                       | <i>€ur 18,50</i> |
| <i>Ālts kūkss no kukurūzas miltiem bez glutēna ar:<br/>Mango un marakuļas sorbetu<br/>A melleņu un lavandas sorbetu</i> | <i>€ur 8,50</i>  |

*Laipni lūgti Porto Fino!*

*Ausekļa iela 7, Rīga*

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