

# *Porto Fino*

## *Portofino ēdienkartes jaunumi*

<i>Gazpacho</i> – aukstā zupa no tomātiem un citiem dārzeņiem	€ur 6,00
<i>Viegli garšaugos apcepta tunzivs</i> fileja šķēlēs ar artišokiem un cukīni	€ur 15,50
<i>Cukīni ziedi cepti kazas sierā</i> ar olīvām un San Marzano tomātiem	€ur 12,50
<i>Pica</i> ar cukīni ziediem, anšoviem un Stracciatella sieru	€ur 15,50
« <i>Fritto misto</i> » – jūras veltes un dārzeņi vieglā kraukšķīgā panējumā	€ur 22,00
<i>Tunzivs steiks</i> ar terijaki mērci un avokado - melones salātiem	€ur 26,50
<i>Wagyu liellopa burgers</i> ar graudu maizi un rukolas – San Marzano tomātu salātiem	€ur 19,50
<i>Grilēts jēra karē</i> ar ceptu tomātu, cukīni un baklažānu kārtojumu	€ur 29,50

## *Salāti un Uzzkodas*

<i>Lapu salāti</i> ar krāsainajām bietēm, spargēļiem, apelsīnu mērci, ķirbju un sezama sēklām	€ur 8,50
<i>Karamelizēts kazas siers</i> ar ciedru riekstiem un sarkanvīnā gatavotu bumbieri	€ur 10,00
<i>Siers Burrata</i> vai <i>Mozzarella di bufala</i> ar tomātiem un olīvām	€ur 13,00
<i>Jūras ķemmīšu, tunzivs</i> un laša tartars ar avokado un sojas - sezama mērci	€ur 14,50
<i>Piķergarneles</i> ar Burrata sieru, cukurzirņiem un San Marzano tomātiem	€ur 15,00
<i>Savvaļas garneļu, kalmāru</i> un astoņkāja salāti ar selerijām un burkāniem	€ur 16,50
<i>Briedinātas liellopu filejas karpacio</i> ar pate no Foie Gras un trifelēm	€ur 16,50
<i>Briedinātas liellopu filejas tartars</i> ar mājās marinētām baravikām	€ur 17,00

## *Asteres*

<i>Creuses Perle Blanche Nr.2</i> (80 gr)	1gb	€ur 4,50
---	-----	----------

# Porto Fino

## Siltās uzkodas

<i>Baklažānu sacepums ar tomātiem un Scamorza affumicata sieru</i>	€ur 10,00
<i>Salāti ar ceptām meža senēm, zaļajām pākšu pupiņām , jaunajiem kartupeļiem un Stracciatella sieru</i>	€ur 14,50
<i>Jūras ķemmītes ar sviestā apceptiem siera - spinātu Ravioli</i>	€ur 15,50
<i>Kraukšķīgi astoņkāji, kalmāri, sardīnes un tīģergarneles ar lapu salātiem un balto Balsamico krēmu</i>	€ur 13,50
<i>Jauno spinātu salāti ar grilētu cukīni, ceptām meža sēnēm un cāļa krūtiņu</i>	€ur 13,50

## Pica

<i>« Melanzane, aglio e Scamorza affumicata » Tomātu mērce, baklažāni, ķiploki, Scamorza affumicata</i>	€ur 8,50
<i>« Quattro formaggi all' Porto Fino » Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano, Brie, ananāsi, kaltēti tomāti, rukola</i>	€ur 12,00
<i>« Salmone » Tomātu mērce, sīpoli, kaperi, laša fileja</i>	€ur 12,00
<i>« Gamberi e Pesto » Tomātu mērce, tīģergarneles, tomāti, Stracciatella un pesto</i>	€ur 13,00
<i>« Carciofi, peperonata e Prosciutto crudo » Tomātu mērce, artišoki, saldie pipari «Peperonata», Prosciutto crudo</i>	€ur 11,00
<i>« Carpaccio di Manzo » Tomātu mērce, liellopu filejas karpācio, trifeļu eļļa, rukola un Parmigiano siers</i>	€ur 14,50
<i>« Prosciutto Cotto » Prosciutto Cotto, siers, ceptas baravikas, sarkanie sīpoli un Stracciatella</i>	€ur 11,00

# Porto Fino

## Zupas

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

## Rizotto un Pasta

<i>Safrāna Risotto ar jūras ķemmītēm un kalmāriem</i>	€ur 16,50
<i>Risotto ar jūras veltēm</i>	€ur 16,50
<i>Spaghetti «Cacio e Pepe» ar melnajiem pipariem,</i> <i>Pecorino un Parmigiano sieru</i>	€ur 9,00
<i>Spaghetti alla Carbonara ar kraukšķīgo bekonu,</i> <i>olas dzeltenumu un Parmigiano</i>	€ur 9,00
<i>Mājas spinātu pasta ar truša gaļu, baravikām un saldo krējumu</i>	€ur 17,50
<i>Pasta Trofie ar tīģergarnelēm, jūras ķemmītēm, pesto un ciedru riekstiem</i>	€ur 15,50
<i>Spaghetti ar vongole gliemenēm un Bottarga</i>	€ur 19,00
<i>Spaghetti alla Uldis – mūsu drauga iemīļotā pasta</i> <i>ar tīģergarnelēm un īpašo tomātu mērci</i>	€ur 17,50
<i>Spaggetti ar vongole gliemenēm, garnelēm, kalmāriem,</i> <i>astoņkājiem, tomātiem un pesto</i>	€ur 17,00
<i>Mājas pasta Pappardelle ar astoņkāji un San Marzano tomātiem</i>	€ur 17,00
<i>Mājas Ravioli ar omāru, Mascarpone un sarkanajiem ikriem</i>	€ur 17,00

# Porto Fino

## Pamatēdieni

Grilēti kalmāri ar San Marzano tomātiem sviesta un baltvīna mērcē	€ur 16,00
Žandarta fileja ar spargēļiem, burkāniem, cukīni, cukurzirņiem, jaunajiem kartupeļiem un spinātiem baltvīna mērcē	€ur 18,50
<i>Dorada</i>	
- Pagatovota baltvīnā un San Marzano tomātos ar spargēļiem un cukurzirņiem vai	
- Cepta sālī un pasniegta ar zaļajiem salātiem	€ur 19,50
<i>Jūras asara fileja</i>	
- Grilēta un pasniegta ar tomātu mērci un zaļajām pākšu pupiņām vai	
- Cepta pergamentā un pasniegta ar baltajiem spargēļiem	€ur 21,00
<i>Astoņkājis ar jaunajiem kartupeļiem, olīvām un mājās vītinašiem tomātiem</i>	€ur 27,00
<i>Krāsni ceptā Čīles asara fileja</i> ar krāsainajām lēcām, meža sēnēm un Prosecco mērci	€ur 31,00
<i>Grilētas jūras veltes:</i> <i>omārs, astoņkājis, jūras ķemmītes, kalmāri, savvaļas garneles</i>	€ur 45,00
<i>Kukurūzas cāļa fileja «Saltimbocca»</i> ar salvijas – baltvīna mērci, Parmas šķiņķi un pērļu grūbām	€ur 16,00
<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,</i> rukolas salātiem un Parmigiano sieru	€ur 19,50
<i>Sautēti truša stilbi maigajā Demi-glace mērcē ar dārzeņu ragū</i>	€ur 20,50
<i>Grilēts teļa karē ar tomātu un sarkano sīpolu kārtojumu</i>	€ur 24,00
<i>Argentīnas liellopa antrekots ar ceptiem artišokiem,</i> spinātiem un baltajiem spargēļiem	€ur 29,00
<i>Porto Fino liellopa filejas steiks</i>	€ur 30,00
<i>Asv liellopa rib eye steiks 100gr</i>	€ur 11,00

# *Porto Fino*

## *Deserti*

<i>Švaigās sezonas ogas ar Ricottas siera krēmu vai mājas saldējumu</i>	<i>Eur 6,00</i>
<i>Framisu</i>	<i>Eur 7,00</i>
<i>«Parfait di mandorle» - mandeļu parfe ar šokolādes mērci</i>	<i>Eur 7,00</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>Eur 7,00</i>
<i>Cannoli</i>	<i>Eur 7,00</i>
<i>Ētronzāles panna cotta ar aveņu - balsamico mērci, riekstu vafeli un melnās šokolādes cepumu</i>	<i>Eur 7,00</i>
<i>Ālts šokolādes fondants ar mājas saldējumu</i>	<i>Eur 6,50</i>
<i>Marcipāna – saldējuma kūka ar aveņu beze un mango mērci</i>	<i>Eur 6,50</i>
<i>Mājas saldējums vai sorbets</i>	<i>Eur 6,50</i>
<i>Dai Dai Bocconcino</i>	<i>Eur 2,00</i>



# *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 12,50*

*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 18,00*

*Ālts kekss no kukurūzas miltiem bez glutēna ar:*

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

*€ur 8,00*

*Laipni lūgti Porto Fino!*

*Ausekļa iela 7, Rīga*

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