

## *Porto.Fino jaunumi*

*Krāsni cepts baklažāns ar Stracciatella sieru un tomātiem*

*€ur 11,50*

*Baltie spargēļi ar olu, vārītu bez čaumalas un Holandes mērci*

*€ur 14,00*

*Gaspāčo aukstā tomātu un dārzeņu zupa ar Stracciatella sieru*

*€ur 7,50*

# Porto Fino

## Salāti un Uzkodas

Lapu salāti ar krāsainajām bietēm, spargēļiem, apelsīnu mērci, ķirbju un sezama sēklām	€ur 8,50
«Amonas» lapu un dārzeņu salāti ar mango, sojas pupiņām, riekstiem un sēklām	€ur 10,50
Karamelizēts kazas siers ar ciedru riekstiem un sarkanvīnā gatavotu bumbieri	€ur 10,50
Siers Burrata vai Mozzarella di bufala ar tomātiem	€ur 13,70
Juras ķemmīšu, tunzivs un Skotijas laša tartars ar avokado un sojas–sezama mērci	€ur 14,90
Tunzivs tartars ar avokado	€ur 16,50
Skotijas laša tartars ar storu ikriem	€ur 29,00
Viegli garšaugos apcepta tunzivs fileja šķēlēs ar cukīni	€ur 14,90
Tīģergarneles ar Burrata sieru, cukurzirņiem un San Marzano tomātiem	€ur 16,00
Savvaļas garneļu, kalmāru un astoņkāja salāti ar selerijām un burkāniem	€ur 17,90
Antipasto: Parmas šķiņķis, tirfeļu salami, marinētas baravikas, artišoki, olīvas, Parmigiano siers	€ur 15,00
Vārīta liellopu mēle ar tunzivs un kaperu krēmīgu mērci	€ur 15,00
Briedinātas liellopu filejas karpacio 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
Creuses Gillardeau Nr.4 (50 gr)	1gb	€ur 4,50

# Porto Fino

## Āltās 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
Kraukšķīgi astoņkāji, kalmāri, sardīnes un tīģergarneles ar lapu salātiem un balto Balsamico krēmu	€ur 16,50
Fauno spinātu salāti ar grilētu cukīni, ceptām meža sēnēm un cāļa krūtiņu	€ur 14,00
Cepts foie gras medaljons ar briošas maizi un bumbieriem	€ur 19,20

## Pica

« Melanzane, aglio e Scamorza affumicata » Tomātu mērce, baklažāni, ķiploki, Scamorza affumicata	€ur 8,70
« Quattro formaggi all' Porto Fino » Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano, Brie, ananāsi, kaltēti tomāti, rukola	€ur 12,00
« Salmone » Tomātu mērce, sīpoli, kaperi, laša fileja	€ur 14,00
« Gamberi e Pesto » Tomātu mērce, tīģergarneles, tomāti, Stracciatella un pesto	€ur 13,00
Melnā pica ar jūras veltēm	€ur 18,50
« Carciofi, peperonata e Prosciutto crudo » Tomātu mērce, artišoki, saldie pipari «Peperonata», Prosciutto crudo	€ur 11,70
« Carpaccio di Manzo » Tomātu mērce, liellopu filejas karpācio, trifeļu eļļa, rukola un Parmigiano siers	€ur 16,90
« Prosciutto Cotto » Prosciutto Cotto, siers, ceptas baravikas, sarkanie sīpoli un Stracciatella	€ur 14,00

# Porto Fino

## Zupas

Švaigo tomātu buljons ar zaļiem dārzeņiem un Stracciatella sieru	€ur 6,50
Āļu buljons ar mājas ravioli	€ur 7,00
«Toskānas zupa» ar truša gaļu, ceptām baravikām un kartupeļiem	€ur 10,50
Jūras velšu zupa ar grauzdētu ķiploku maizi kalmāri, astoņkāji, tīģergarneles un tomātu - dārzeņu biskvs	€ur 12,50

## Risotto

Šafrāna Risotto ar jūras ķemmītēm un kalmāriem	€ur 17,50
Risotto ar jūras vēltēm	€ur 17,50
Risotto ar baravikām un Parmas šķiņķi	€ur 16,00

## Pasta

Spaghetti «Cacio e Pepe» ar melnajiem pipariem, Pecorino un Parmigiano sieru	€ur 9,70
Spaghetti alla Carbonara ar kraukšķīgo bekonu, olas dzeltenumu un Parmigiano	€ur 9,70
Mājas spinātu pasta ar truša gaļu, baravikām un saldo krējumu	€ur 17,70
Pasta Trofie ar tīģergarnelēm, jūras ķemmītēm, pesto un ciedru riekstiem	€ur 16,70
Spaghetti ar vongole gliemenēm un Bottarga	€ur 19,50
Spaghetti alla Uldis – mūsu drauga iemīļotā pasta ar tīģergarnelēm un īpašo tomātu mērci	€ur 18,00
Spaggetti ar vongole gliemenēm, garnelēm, kalmāriem, astoņkājiem, tomātiem un pesto	€ur 18,00
Mājas pasta Tagliolini ar omāru	€ur 39,00
Mājas pasta Pappardelle ar astoņkāji un San Marzano tomātiem	€ur 18,00
Jūras ķemmītes ar sviestā apceptiem siera - spinātu Ravioli	€ur 16,50
Mājas Ravioli pildīti ar Stracciatella sieru, lazdu riekstiem un trifelēm	€ur 16,50
Mājas Ravioli pildīti ar omāru, Mascarpone un sarkanajiem ikriem	€ur 18,00

# Porto Fino

## Ģvju pamatēdieni

Ģrilēti kalmāri ar San Marzano tomātiem sviesta un baltvīna mērcē	€ur 17,00
Ģandarta fileja ar spargēļiem, burkāniem, cukīni, cukurzirņiem, jaunajiem kartupeļiem un spinātiem baltvīna mērcē	€ur 19,50
Ģrāsni cepta ogļzivs fileja ar saldajiem pipariem, vārītiem jaunajiem kartupeļiem un svaigu tomātu mērci	€ur 19,50
<i>Dorada</i>	
- Ģagatovota baltvīnā un San Marzano tomātos ar spargēļiem un cukurzirņiem vai	
- Ģepta sālī un pasniegta ar zaļajiem salātiem	€ur 20,00
Ģrilēta jūras asara fileja ar tomātu mērci un zaļajām pākšu pupiņām	€ur 21,70
«Fritto misto» – jūras veltes un dārzeņi viegli kraukšķīgā panējumā	€ur 26,90
Ģunzivs steiks ar terijaki mērci un avokado - meloņu salātiem	€ur 27,00
Ģstoņkājis ar jaunajiem kartupeļiem, olīvām un mājās vītīnātiem tomātiem	€ur 32,00
Ģrāsni ceptā jūras mēle	€ur 32,00
Ģrāsni ceptā Čīles asara fileja ar krāsainajām lēcām, meža sēnēm un Prosecco mērci	€ur 32,00
Ģrilētas jūras veltes: <i>omārs, astoņkājis, jūras ķemmītes, kalmāri, savvaļas garneles</i>	€ur 48,00

# Porto Fino

## Gaļas un putnu pamatēdieni

<i>Kukurūzas cāļa fileja «Saltimbocca» 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 Cambazolas siera - kartupeļu biezeni</i>	<i>€ur 21,00</i>
<i>Grilētas liellopa filejas šķēles ar Balsamico, rukolas salātiem un Parmigiano sieru</i>	<i>€ur 23,00</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 kātojumu</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 kātojumu</i>	<i>€ur 33,00</i>
<i>Asv liellopa rib eye steiks 100gr</i>	<i>€ur 12,20</i>

# Porto Fino

Aeru izlase ar riekstiem Eur 12,50

## Deserti

Framisu Eur 7,50

«Parfait di mandorle» - mandeļu parfe ar šokolādes mērci Eur 7,00

Crème brûlée Eur 7,00

Cannoli Eur 7,00

Citronzāles panna cotta ar aveņu - balsamico mērci, riekstu vafeli  
un melnās šokolādes cepumu Eur 7,00

Alts šokolādes fondants ar mājas saldējumu Eur 7,00

Marcipāna – saldējuma kūka ar aveņu bezē un mango mērci Eur 6,50

Kokosriekstu piena un čia sēklu pudiņš ar mango Eur 7,00

Mājas saldējums vai sorbets Eur 6,50

Dai Dai Bocconcino Eur 2,20



# Porto Fino

## Bezglutēna un vegāniski ēdieni

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

<i>Pīsu Penne bez glutēna ar sparģeļiem, cukurzirņiem un San Marzano tomātiem</i>	<i>€ur 13,70</i>
<i>Kukurūzas Spaghetti bez glutēna ar vongole gliemenēm, garneļēm, 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>Ķaļie griķi ar kvinoju un dārzeņiem</i>	<i>€ur 12,50</i>
<i>Kartupeļu rosti ar avokado un saulē kaltētiem tomātiem gvakamoli</i>	<i>€ur 13,50</i>
<i>Ķilts ķēkss no kukurūzas miltiem bez glutēna ar:</i>	
<i>    Māngo un marakuļas sorbetu</i>	
<i>    Ķ melleņu un lavandas sorbetu</i>	
	<i>€ur 8,50</i>

*Ķaipni lūgti Porto Fino!*

*Ķusekļa iela 7, Rīga*

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