

Porto Fino

Салаты и Закуски

Зеленый салат с цветной свеклой, спаржей, апельсиновым соусом, тыквенными и кунжутными семечками		€ur 8,50
Карамелизированный козий сыр с кедровыми орешками и грушей, приготовленной в красном вине		€ur 10,00
Сыр Burrata или Mozzarella di bufala с помидорами		€ur 13,70
Тартар из морских гребешков, тунца, лосося и авокадо с соево – кунжутным соусом		€ur 14,50
Ломтики слегка обжаренного в пряностях филе тунца с цуккини		€ur 14,50
Тигровые креветки с сыром Burrata, стручковым горошком и помидорами San Marzano		€ur 15,00
Салат из диких креветок, кальмаров, осьминога, сельдерея и моркови		€ur 17,00
Карпаччо из выдержанного филе говядины с пате из Foie Gras и трюфелем		€ur 17,00
Тартар из выдержанного филе говядины с домашними маринованными боровиками		€ur 17,00
Устрицы		
Creuses Perle Blanche N.2 (80 г)	1шт	€ur 4,50
Теплые закуски		
Запеченные с помидорами и сыром Scamorza affumicata баклажаны		€ur 10,70
Салат из жареных лесных грибов с зеленой стручковой фасолью, молодым картофелем и сыром Stracciatella		€ur 14,50
Мидии в соусе из белого вина и помидоров с домашним картофелем фри		€ur 12,50
Морские гребешки с обжаренными в сливочном масле Ravioli, начиненными сыром Parmigiano и шпинатом		€ur 16,50
Хрустящие осьминоги, кальмары, сардины и тигровые креветки с зеленым салатом и белым кремом Balsamico		€ur 14,50
Салат из молодого шпината с цуккини, приготовленной на гриле куриной грудкой, и обжаренными лесными грибами		€ur 14,00

Porto Fino

Пицца

- « *Melanzane, aglio e Scamorza affumicata* »
Томатный соус, баклажаны, чеснок, *Scamorza affumicata* Eur 8,70
- « *Quattro formaggi all' Portofino* »
Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano, Brie, ананасы, руккола,
вяленые помидоры Eur 12,00
- « *Salmone* »
Томатный соус, лук, каперсы, филе лосося Eur 12,00
- « *Gamberi e pesto* »
Томатный соус, тигровые креветки, помидоры, *Stracciatella* и *pesto* Eur 13,00
- « *Carciofi, peperonata e Prosciutto crudo* »
Томатный соус, артишоки, сладкий перец «*Peperonata*», *Prosciutto crudo* Eur 11,70
- « *Carpaccio di manzo* »
Томатный соус, карпаччо из говяжьего филе, трюфельное масло,
руккола, сыр *Parmigiano* Eur 15,50
- « *Prosciutto Cotto* »
Prosciutto Cotto, сыр, томаты черри, жареные боровики, руккола, *Stracciatella* Eur 11,70

Суп

- Утиный бульон с домашними Ravioli Eur 7,00
- Тосканский суп с крольчатинной, жареными боровиками и картофелем Eur 10,50
- Суп из даров моря с чесночными гренками
кальмары, осьминог, тигровые креветки, биск из помидоров и овощей Eur 11,50

Ризотто

- Risotto* с морскими гребешками, кальмарами и шафраном Eur 17,50
- Risotto* с дарами моря Eur 17,50

Porto Fino

Паста

<i>Spaghetti</i> «Cacio e Pepe» с сыром и черным перцем	€ 9,70
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> с хрустящим беконом, яичным желтком и сыром Parmigiano	€ 9,70
Домашняя шпинатная паста с крольчатинной и боровиками в сливочном соусе	€ 17,70
<i>Trofie</i> с тигровыми креветками, морскими гребешками, pesto и кедровыми орехами	€ 16,70
<i>Spaghetti</i> с вонголе и ботаргой	€ 19,50
<i>Spaghetti alla Uldis</i> – любимая паста нашего друга, с тигровыми креветками и особенным томатным соусом	€ 18,00
<i>Spaggetti</i> с вонголе, креветками, кальмарами, осьминогами, помидорами и pesto	€ 18,00
Домашняя паста Tagliolini с омаром	€ 39,00
Домашняя паста Pappardelle с осьминогом и помидорами San Marzano	€ 18,00
Домашние Ravioli с начинкой из омара, сыром Mascarpone и красной икрой	€ 18,00

Porto Fino

Основные блюда из рыбы

Кальмары, приготовленные на гриле, в соусе из белого вина, помидорами San Marzano и сливочного масла Eur 17,00

Судак со спаржей, морковью, цуккини, молодым картофелем, шпинатом и соусом из белого вина Eur 19,50

Дорада

- *В белом вине с помидорами San Marzano, спаржей и стручковым горошком*
- *Запеченная в соли, подается с зеленым салатом* Eur 20,00

Морской окунь, приготовленный на гриле с зеленой стручковой фасолью и соусом из свежих помидоров Eur 21,70

«Fritto misto» – дары моря и овощи в легком хрустящем кляре Eur 23,00

Стейк из филе тунца в соусе терияки с салатом из дыни и авокадо Eur 27,00

Осьминог с картофелем, вялеными помидорами и маслинами Eur 28,00

Филе чилийского окуня с цветной чечевицей, лесными грибами и соусом из Prosecco Eur 32,00

Дары моря, приготовленные на гриле:

омар, осьминог, гребешки, креветки Eur 47,00


Porto Fino

Основные блюда из птицы и мяса

Филе кукурузного цыпленка «Saltimbossa» с Пармским окороком, перловкой и соусом из белого вина и шалфея	€ur 16,50
Запеченная утиная грудка с апельсиновым соусом, шпинатом и картофельным пюре с сыром Cambazola	€ur 21,00
Тонкое нарезанное говяжье филе, приготовленное на гриле, с рукколой, помидорами, Balsamico и сыром Parmigiano	€ur 20,50
Кроличьи окорочка в легком соусе Demi-glacé с овощным рагу	€ur 21,00
Корейка телянка жареная на гриле с салатом из помидоров и красного лука	€ur 24,70
Антрекот из Аргентинской говядины	€ur 30,00
Стейк из говяжьего филе <i>Porto Fino</i>	€ur 30,00
Каре ягненка, приготовленное на гриле со слойкой из баклажанов, цуккини и помидоров	€ur 31,00
Стейк рибай из Американской говядины 100гр	€ur 11,50

Porto Fino

Десерты

Tiramisu	Eur 7,50
«Parfait di mandorle» - парфе из миндаля с шоколадным соусом	Eur 7,00
Crème brûlée	Eur 7,00
Cannoli	Eur 7,00
Panna cotta из лимонного сорго с малиновым balsamico соусом, ореховой вафлей и шоколадным печеньем	Eur 7,00
Теплый шоколадный фондант с домашним мороженым	Eur 7,00
Марципановый торт из мороженого и малинового безе с соусом из манго	Eur 6,50
Домашнее мороженое или сорбе	Eur 6,50
 Dai Dai Boscconcino	Eur 2,20

Porto Fino

Меню без глютена

*Приготовление этих блюд может
занять немного больше времени*

*Реппе из рисовой муки без глютена со спаржей,
стручковым горошком и томатами черри* *€ur 13,70*

*Кукурузные Spaghetti без глютена с вонголе, креветками,
кальмарами и осьминогами* *€ur 18,00*

*Кукурузные Spaghetti без глютена с телятиной
и боровиками в сливочном соусе* *€ur 18,50*

Теплый кекс из кукурузной муки без глютена :

- € манго и сорбе из маракуйи*
- € черникой и сорбе из лаванды*

€ur 8,50

Добро пожаловать в Porto Fino!

ул. Аусекля 7, Рига

www.porto-fino.lv