

Porto Fino

Запеченный баклажан с сыром Stracciatella и помидорами

€ur 11,50

Белая спаржа с яйцом пашот и голландским соусом

€ur 14,00

Гаспачо – холодный томатный суп с овощами и сыром Stracciatella

€ur 7,50

Porto Fino

Салаты и Закуски

Зеленый салат с цветной свеклой, спаржей, апельсиновым соусом, тыквенными и кунжутными семечками		€ur 8,50
Зеленый салат « Симоны» с овощами, манго, соевыми бобами, орехами и семечками		€ur 10,50
Карамелизированный козий сыр с кедровыми орешками и грушей, приготовленной в красном вине		€ur 10,50
Сыр Burrata или Mozzarella di bufala с помидорами		€ur 13,70
Тартар из морских гребешков, тунца, шотландского лосося и авокадо с соево – кунжутным соусом		€ur 14,90
Тартар из филе тунца и авокадо		€ur 16,50
Тартар из шотландского лосося с осетровой икрой		€ur 29,00
Ломтики слегка обжаренного в пряностях филе тунца с цуккини		€ur 14,90
Тигровые креветки с сыром Burrata, стручковым горошком и помидорами San Marzano		€ur 16,00
Салат из диких креветок, кальмаров, осьминога, сельдерея и моркови		€ur 17,90
Антипасто: пармский окорок, трюфельная салями, маринованные боровики, артишоки, маслины, сыр Parmigiano		€ur 15,00
Говяжий язык с кремовым соусом из тунца и каперсов		€ur 15,00
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
Creuses Gillardeau N.4 (50 gr)	1шт	€ur 4,50

Porto Fino

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
Хрустящие осьминоги, кальмары, сардины и тигровые креветки с зеленым салатом и белым кремом Balsamico	€ur 16,50
Салат из молодого шпината с цуккини, приготовленной на гриле куриной грудкой, и обжаренными лесными грибами	€ur 14,00
Жареный медальон из foie gras с бриошем и грушей	€ur 19,20

Пицца

« <i>Melanzane, aglio e Scamorza affumicata</i> » Томатный соус, баклажаны, чеснок, <i>Scamorza affumicata</i>	€ur 8,70
« <i>Quattro formaggi all' Portofino</i> » <i>Gorgonzola, Emmentaler, Grana Padano, Brie</i> , ананасы, руккола, вяленые помидоры	€ur 12,00
« <i>Salmone</i> » Томатный соус, лук, каперсы, филе лосося	€ur 14,00
« <i>Gamberi e pesto</i> » Томатный соус, тигровые креветки, помидоры, <i>Stracciatella</i> и <i>pesto</i>	€ur 13,00
Черная пицца с дарами моря	€ur 18,50
« <i>Carciofi, peperonata e Prosciutto crudo</i> » Томатный соус, артишоки, сладкий перец « <i>Peperonata</i> », <i>Prosciutto crudo</i>	€ur 11,70
« <i>Carpaccio di manzo</i> » Томатный соус, карпаччо из говяжьего филе, трюфельное масло, руккола, сыр <i>Parmigiano</i>	€ur 16,90
« <i>Prosciutto Cotto</i> » <i>Prosciutto Cotto</i> , сыр, томаты черри, жареные боровики, руккола, <i>Stracciatella</i>	€ur 14,00

Porto Fino

Суп

Томатный бульон с зелеными овощами и сыром Stracciatella	€ 6,50
Утиный бульон с домашними Ravioli	€ 7,00
Тосканский суп с крольчатинной, жареными боровиками и картофелем	€ 10,50
Суп из даров моря с чесночными гренками кальмары, осьминог, тигровые креветки, биск из помидоров и овощей	€ 12,50

Ризотто

Risotto с морскими гребешками, кальмарами и шафраном	€ 17,50
Risotto с дарами моря	€ 17,50
Risotto с Пармским окороком и боровиками	€ 16,00

Паста

Spaghetti «Cacio e Pepe» с сыром и черным перцем	€ 9,70
Spaghetti alla Carbonara с хрустящим беконом, яичным желтком и сыром Parmigiano	€ 9,70
Домашняя шпинатная паста с крольчатинной и боровиками в сливочном соусе	€ 17,70
Trofie с тигровыми креветками, морскими гребешками, pesto и кедровыми орехами	€ 16,70
Spaghetti с вонголе и ботаргой	€ 19,50
Spaghetti alla Uldis – любимая паста нашего друга, с тигровыми креветками и особенным томатным соусом	€ 18,00
Spaggetti 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
Морские гребешки с обжаренными в сливочном масле Ravioli, начиненными сыром Parmigiano и шпинатом	€ 16,50
Домашние Ravioli с начинкой из сыра Stracciatella, лесными орехами и трюфелем	€ 16,50
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	€ur 17,00
Судак со спаржей, морковью, цуккини, молодым картофелем, шпинатом и соусом из белого вина	€ur 19,50
Запеченое филе рыбы угольщика с молодым отварным картофелем, сладким перцем и соусом из свежих помидоров	€ur 19,50
<i>Дорада</i>	
- В белом вине с помидорами San Marzano, спаржей и стручковым горошком	
- Запеченная в соли, подается с зеленым салатом	€ur 20,00
Морской окунь, приготовленный на гриле с зеленой стручковой фасолью и соусом из свежих помидоров	€ur 21,70
«Fritto misto» – дары моря и овощи в легком хрустящем кляре	€ur 26,90
Стейк из филе тунца в соусе терияки с салатом из дыни и авокадо	€ur 27,00
Осьминог с картофелем, вялеными помидорами и маслинами	€ur 32,00
Запеченый морской язык с овощами	€ur 32,00
Филе чилийского окуня с цветной чечевицей, лесными грибами и соусом из Prosecco	€ur 32,00
<i>Дары моря, приготовленные на гриле:</i> <i>омар, осьминог, гребешки, креветки</i>	€ur 48,00

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 23,00
Кроличьи окорочка в легком соусе Demi-glace 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 33,00
Стейк рибай из Американской говядины 100гр	€ur 12,20

Porto Fino

Ассорти из сыров с орехами

€ur 12,50

Десерты

Tiramisu

€ur 7,50

«Parfait di mandorle» - парфе из миндаля с шоколадным соусом

€ur 7,00

Crème brûlée

€ur 7,00

Cannoli

€ur 7,00

Panna cotta из лимонного сорго с малиновым balsamico соусом,
ореховой вафлей и шоколадным печеньем

€ur 7,00

Теплый шоколадный фондант с домашним мороженым

€ur 7,00

Марципановый торт из мороженого и малинового безе
с соусом из манго

€ur 6,50

Кокосовый чиа пудинг с манго

€ur 7,00

Домашнее мороженое или сорбе

€ur 6,50

Dai Dai Bosconcino



€ur 2,20

Porto Fino

Меню без глютена и Веганские блюда

Приготовление этих блюд может
занять немного больше времени

Ренне 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
Зеленая гречка с киноа и овощами	€ur 12,50
Картофельные росты с авокадо и вялеными помидорами	€ur 13,50
Теплый кекс из кукурузной муки без глютена :	
- С манго и сорбе из маракуйи	
- С черникой и сорбе из лаванды	
	€ur 8,50

Добро пожаловать в Porto Fino!

ул. Зусекля 7, Рига

www.porto-fino.lv