




PORTOFINO

CUCINA ITALIANA

Es weht ein frischer Wind durch die Gassen Luzerns und haucht dem Restaurant Portofino neues Leben ein. Das junge Team bereitet, von der Leichtigkeit der italienischen Mittelmeerküste inspiriert und voller Leidenschaft, herzhaftes Speisen zu. Bekannte und klassische Gerichte der italienischen Küche werden dabei modern interpretiert. Nur Marktfrisches und Handgemachtes kommt auf den Tisch, erzählt von anregenden Traditionen, genussvollem Neuanfang und wird selbstverständlich in ausgelassener Runde geteilt.

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



ANTIPASTO E INSALATE



Antipasto super misto

Reichhaltiger Vorspeisenteller
mit saisonalen Antipasti Spezialitäten

24/44/54

Sushi del Chianti

Feinstes Rindstartar von Hand geschnitten,
mit Majoran, Eigelb, Peperoncino,
Oregano, Pfeffer, Olivenöl

23/33

Ceviche Portofino

Roh marinierter Saibling, Limetten,
Dill, Avocado, Pistazien, Peperoncino

20/29

Trevisano alla griglia

Grillierter Radicchio, Pinienkernen,
Parmesan, Orangen-Vinaigrette

14/22

Insalata di rucola con pere e noci

Rucola, Birne, Walnuss

14/22

Burrata con prosciutto crudo e purea di ceci

Cremige Burrata mit Rohschinken, Kichererbsen

18/24

Insalata di finocchi e arance

Fenchel, Orangen, weisser Chicorée,
Pinienkernen, Granatäpfel

15/23

Insalata di polpo e patate

Lauwarmer Tintenfischsalat mit
Kartoffeln, Kräutern,
Zitrone, Rucola, Olivenöl

19/29

Insalata mista classica

Blattsalat, Cherrytomaten, Gurken

11/18

ZUPPE



Minestrone

Saisonales Gemüse, Borlotti-Bohnen

11

Crema di patate e porri

Kartoffel, Lauch, Zwiebeln,
Rahm, Kräuter

11

PASTA



| | |
|---|-----------|
| Trofie Portofino alla Genovese | 25 |
| Hausgemachte Trofie mit Kartoffelwürfel, grünen Bohnen, hausgemachtem Basilikum-Pesto nach Genueser Art | |
| Tagliolini alle vongole | 28 |
| Hausgemachte Tagliolini mit Venusmuscheln, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Weisswein | |
| Linguine dello chef | 24 |
| Hausgemachte Linguine mit Wodka, Tomaten, Rahm, Basilikum | |
| Penne all'arrabbiata | 21 |
| Penne mit Tomaten, Peperoncino, Petersilie, Basilikum | |
| Tagliatelle con strisce di manzo | 31 |
| Hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola, Kräuter, Peperoncino | |
| Tagliatelle di farro con verdura e pinoli | 27 |
| Hausgemachte Dinkel-Tagliatelle mit Gemüsestreifen, Pinienkernen, Kräuter | |
| Pappardelle con porcini e gamberi | 31 |
| Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen und Crevetten | |



BISON



Bison-Tatar 70g

mit Zitronen-Öl,
frischem Trüffel, Kräuter

32

Bison-Entrecôte 200g

mit frischem Marktgemüse

59

Beilagen

Polenta / Carnaroli Risotto / Hausgemachte Tagliatelle
Ofenkartoffeln mit Rosmarin / Saisonales Gemüse

Eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen. Zusätzliche Beilage + Fr. 5.-



CARNE E PESCE



Scaloppine al limone

Sautiertes Kalbsschnitzel,
Zitronensauce

39

Carrè d'agnello al forno

Lammkarrée aus dem Ofen
mit Kräuter, Olivenöl

41

Filetto di manzo alla griglia

Grilliertes Rindsfilet

56

Fegato alla Veneziana

Frische Kalbsleber mit Cipolotti,
Zwiebeln, Salbei, Butter

41

Beilagen

Polenta / Carnaroli Risotto / Hausgemachte Tagliatelle
Ofenkartoffeln mit Rosmarin / Saisonales Gemüse

Eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen. Zusätzliche Beilage + Fr. 5.-

CARNE E PESCE



Tagliata di manzo con rucola

Aufgeschnittenes Entrecôte mit Rucola,
Parmesanspähne, Balsamicojus

46

Tonno al sesamo

Thunfisch im Sesammantel
nach Mediterraner Art

45

Sogliola alla griglia

Grillierte Seezunge an
Olivenöl, Zitrone

49

Filetto di branzino alla Ligure

Wolfsbarschfilet ligurischer Art mit Oliven,
Tomaten, Pinienkerne

41

Beilagen

Polenta / Carnaroli Risotto / Hausgemachte Tagliatelle
Ofenkartoffeln mit Rosmarin / Saisonales Gemüse

Eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen. Zusätzliche Beilage + Fr. 5.-

FORMAGGIO E DOLCE



Formaggio

Assortierter Käseteller mit
Italienischen Klassikern

15

Dolce del giorno

Dessert des Tages

13

Frutta fresca

Früchteteller mit
Saisonalen Früchten

12

Gelati & Sorbetti

Fragen Sie nach
Dem Tagesangebot

4/7

(Preis für 1 oder 2 Kugeln)