

Ristorante
Da Portofino
Cucina Italiana



Benvenuti!
Herzlich Willkommen!



APERITIVI

Aperetifs

1

MARTINI BIANCO

5 cl

3,50 €

2

MARTINI ROSSO

5 cl

3,50 €

4

SHERRY

2 cl

3,50 €

5

APEROL MIT SEKT

0,1 l

5,00 €

6

CAMPARI SODA UND ORANGE

0,2 l

4,50 €

7

PROSECCO

0,1 l

4,50 €



ANTIPASTI

Vorspeisen

8

SALSA

hausgemachte Knoblauchsoße
mit Pizzabrot

4,50 €

9

VITELLO TONNATO

Kalbspitzenfilet in dünnen Scheiben
geschnitten, mit Thunfischsoße

12,50 €

10

PROSCIUTTO DI PARMA

Parmaschinken mit Butter, Oliven
und Melone, dazu Pizzabrot

13,00 €

12

MOZZARELLA CAPRESE DI BUFALO

Büffelmozzarella mit Tomaten,
frischem Basilikum und Balsamicocreme

11,00 €

13

CARPACCIO DI MANZO

dünn geschnittenes Rinderfilet
mit Parmesan an hausgemachter Soße,
dazu Pizzabrot

12,50 €

14

CARPACCIO DI SALMONE

hauchdünn geschnittene Lachsscheiben,
mit hausgemachtem Dressing

13,50 €

15

ANTIPASTO RAFFINATO

Prosciutto di Parma mit Mozzarella,
Vitello Tonnato und Gemüse der Saison

14,50 €

16

ANTIPASTI DALLA VETRINA

kalte oder warme Gemüsevorspeise
aus der Vitrine

11,50 €

17

COCKTAIL DI GAMBERETTI

Krabben in Cocktailsoße mit
Früchten garniert

12,50 €



22

ZUPPA DI CIPOLLA

Zwiebelsuppe

5,00 €

3

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe

5,50 €

25

MINISTRONE

Italienische Gemüsesuppe

6,00 €

ZUPPE
Suppen

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen frisches Brot.

31

INSALATA MISTA

bunt gemischter Salat der Saison
mit Hausdressing und Gurken,
Tomaten und Zwiebeln

5,50 €

43

INSALATA DI MARE

eine Auswahl verschiedener Fischarten,
mit gerösteten Mandeln und Parmesan
verfeinert

13,00 €

INSALATE
Salate

36

INSALATA BOMBA

bunt gemischter Salat mit Thunfisch,
Ei und Zwiebeln

9,00 €

44

INSALATA DI POLLO

bunt gemischter Salat mit Hähnchen-
brustfilet, Mozzarella, Brokkoli, Mais,
Käse, Schinken, Zwiebeln und Paprika,
mit gerösteten Pinienkernen verfeinert

11,50 €

39

INSALATA GIRASOLE

bunt gemischter Salat mit Zwiebeln,
Thunfisch, Käse-Schinkenröllchen, Ei,
Artischocken, Oliven, Mais und Spargel

10,00 €

45

INSALATA TOSCANA

bunt gemischter Salat mit Rinderfilet-
spitzen, Mozzarella, Brokkoli, Mais, Käse,
Schinken, Zwiebeln und Paprika,
mit gerösteten Pinienkernen verfeinert

12,50 €

Alle Salate servieren wir
mit unserem hausgemachten Senfdressing.



PIATTI DI PASTA

Nudelgerichte

80

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti mit Speck und Ei
in Sahnesoße

11,00 €

81

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti mit Knoblauch,
Peperoncini und Olivenöl,
dazu servieren wir frisch
geriebenen Parmesankäse

8,00 €

83

SPAGHETTI AL RAGU

Spaghetti in einer Fleischsoße

9,00 €

84

LINGUINE ALLA TOSCANA

Linguine mit Rinderfiletspitzen,
Tomaten, Rucola, dazu geröstete
Pinienkerne und Parmesan

14,50 €

86

TORTELLINI PROCIUTTO E PANNA

Tortellini mit Schinken
in einer Sahnesoße

9,50 €

89

PENNE ARRABIATA

Penne mit Knoblauch, Peperoni
und Oliven in einer Tomatensoße

9,00 €

90

TAGLIATELLE AL SALMONE

Bandnudeln mit frischem Lachs
in einer Sahnesoße

11,00 €

91

TAGLIATELLE ALLA ZIA TERESA

Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet,
Pilzen, geschälten Tomaten und Rucola,
dazu geröstete Pinienkerne
und Parmesan

13,00 €

94

LINGUINE ALLO SCAMPO

breite Spaghetti, zwei Scampi,
eine Gamba, frische Tomaten
und Rucola

14,50 €

99

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACCI

Ravioli gefüllt mit Frischkäse
und Spinat in Butter und Salbei

14,00 €

100

RAVIOLI AL POMODORO

Ravioli gefüllt mit Spinat
und Ricottakäse
in einer Tomatensoße mit Basilikum

14,00 €



PIATTI DI PASTA AL FORNO

Nudelgerichte überbacken

102

LASAGNA CLASSICA

breite Nudeln mit Schinken,
mit Käse überbacken

10,00 €

106

TORTELLINI AL FORNO

Tortellini mit Thunfisch an Sahnesoße,
mit Käse überbacken

10,00 €

107

COMBINAZIONE DI PASTA

drei verschiedene Nudelsorten
(Rigatoni, Tortellini und Lasagne)
in einer Bolognesesoße,
im Ofen überbacken

11,00 €

108

PENNE CON SPINACI GORGONZOLA

Penne mit Gorgonzola, Lachs
und Spinat,
mit Käse überbacken

11,00 €



CARNE DI MANZO ARGENTINA Argentinisches Rind

SCALOPPINE Schweinefilet

131

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Schweinefilet mit Parmaschinken
und Salbei,
dazu Rosmarinkartoffeln

18,00 €

135

SCALOPPINA AL SALTO

Schweinefilet an einer Sahnesoße
mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Penne al Ragu

16,50 €

136

SCALOPPINA CON FUNGHI FRESCHI

Schweinefilet an einer Sahnesoße
mit frischen Pilzen,
dazu Rosmarinkartoffeln

17,50 €

145

BISTECCA AL PEPE VERDE

Pfeffersteak (ca. 250 g) an einer
Sahnesoße,
dazu Rosmarinkartoffeln

23,00 €

146

BISTECCA AL PORTOFINO

Rumpsteak (ca. 250 g) gegrillt,
mit Speck, Zwiebeln, frischen Pilzen,
dazu Rosmarinkartoffeln

24,00 €

137

INVOLTINI DI MAIALE

Schweineröllchen gefüllt mit Datteln
in einer Estragon-Sahnesoße,
dazu Spaghetti Aglio e Olio

18,50 €

139

SCALOPPINA ALLA GOLOSA

Schweinefilet mit Gorgonzola
an einer Sahnesoße,
dazu Nudeln

17,00 €

149

BISTECCA AI FUNGHI FRESCHI

Rumpsteak (ca. 250 g) mit frischen
Champignons an einer Sahnesoße,
dazu Rosmarinkartoffeln

23,00 €



155

FILETTO AL PEPE VERDE

Filet (ca. 200 g) mit Pfeffer
an einer Sahnesoße,
dazu Rosmarinkartoffeln

26,00 €

156

FILETTO CON FUNGHI FRESCHI

Filet (ca. 200 g) mit frischen Champignons
an einer Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

26,00 €

FILETTI
Filets vom Rind

171

**CARNE MISTA
ALLA BRACE**

Grillteller mit fünf verschiedenen
Fleischsorten, Kräuterbutter,
dazu Rosmarinkartoffeln

23,00 €

172

FILETTO ALLA BRACE

Filet vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu Rosmarinkartoffeln

24,50 €

173

BISTECCA ALLA BRACE

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu Rosmarinkartoffeln

22,00 €

**CARNE ALLA
BRACE**
Gegrilltes Fleisch

165

**COTOLETTE D'AGNELLO
ALLA GRIGLIA**

gegrilltes Lammkarree,
dazu Rosmarinkartoffeln

24,00 €

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.



VOLATILI

Geflügel

116

PETTI DI POLLO ALLA GORGONZOLA

Hähnchenbrustfilet
an einer Gorgonzolasoße,
dazu Penne

17,00 €

PIATTI DI PESCE

Fischgerichte

180

GAMBERONI DELLO CHEF

Gambas mit Knoblauch und Kräutern,
angebraten auf Cherrytomaten,
mit Weißwein abgelöscht,
dazu Rosmarinkartoffeln

26,00 €

188

SCAMPI ALLA GRIGLIA

gegrillte Scampi mit einem
hausgemachten Dressing,
dazu Spaghetti Aglio e Olio

24,50 €

186

SCAMPI ALLA PANNA

Scampi mit fein geschnittenen
Champignons in Sahnesoße,
dazu Rosmarinkartoffeln

21,50 €

190

PESCE MISTO

gemischte Fischarten vom Grill,
dazu Spaghetti Aglio e Olio

27,00 €



Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

50

PIZZA MARGHERITA

Tomaten, Käse, Oregano

6,50 €

54

PIZZA PROSCIUTTO

Tomaten, Käse, Schinken, Oregano

8,00 €

56

PIZZA SALAMI

Tomaten, Käse, Salami, Oregano

8,00 €

58

PIZZA BELLA

Tomaten, Käse, Zwiebeln,
Thunfisch, Oregano

9,50 €

62

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Käse, Schinken, Artischocken,
Paprika, Champignons, Oregano

10,50 €

63

PIZZA CAPRICCIOSA

Schinken, Champignons, Artischocken,
Sardellen, Oliven, Oregano

10,50 €

64

PIZZA CRUDAIOLA

Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse,
Cherrytomaten, Oregano

12,00 €

67

PIZZA MARINARA

Tomaten, Käse,
gemischte Meeresfrüchte, Oregano

12,00 €

66

PIZZA CALZONE

Tomaten, Käse, Champignons, Schinken,
Artischocken, Ei, Oregano

11,00 €

70

PIZZA SOFIA LOREN

Tomaten, Käse, Schinken, Ei, Artischocken,
Pilze, Schweinefilet, Oregano

11,00 €

71

PIZZA HAWAII

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oregano

9,50 €

72

PIZZA TOSCANA

Tomaten, Käse, Schinken, Paprika, Champignons,
Ei, Salami, Oregano

10,00 €

75

PIZZA AL CAPONE

Lachs, Spinat, Tomaten, Mozzarella, Oregano

12,50 €

77

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

vier Käsesorten

12,00 €

78

PIZZA ALLA DORIS

verschiedene Gemüsesorten, Mozzarella,
Rucola, Oregano

11,50 €

79

PIZZA MARE E MONTE

Mozzarella, Rinderfiletstreifen, Scampi, Zucchini,
Rucola, Oregano

14,50 €

Wünschen Sie einen Belag, den wir in unserer Karte nicht aufgeführt haben?
Sprechen Sie uns an – „Extrawünsche“ erfüllen wir Ihnen selbstverständlich gerne!

200

PEPSI COLA

0,3 l

2,70 €

201

PEPSI COLA LIGHT*

0,3 l

2,70 €

202

MIRINDA

0,3 l

2,70 €

203

SEVEN UP

0,3 l

2,70 €

212

APFELSAFTSCHORLE

0,3 l

2,70 €

205

SELTERS MINERALWASSER

0,25 l Flasche

2,60 €

206

SELTERS MINERALWASSER

0,75 l Flasche

5,50 €

207

KIRSCHNEKTAR

0,2 l

2,70 €

208

ORANGENSAFT

0,2 l

2,70 €

209

APFELSAFT

0,2 l

2,50 €

210

BITTER LEMON

0,2 l

2,70 €

211

GINGER ALE

0,2 l

2,70 €

214

MALZBIER

0,33 l Flasche

2,70 €

BEVANDE ANALCOLICHE
Alkoholfreie Getränke

*mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle

BIRRE Biere

520

RADEBERGER PILSENER

Hell goldfarben, wohltuend hopfenbetont und mit feinsahnigem Schaum. Ein Pils für all diejenigen, die auch im Alltäglichen das Leben genießen wollen und eine Vorliebe für das Besondere haben.

0,3 l vom Fass

2,70 €

521

HÖVELS ORIGINAL

Dunkel, bernsteinfarben und rotgolden zugleich, gekrönt von beigem Schaum, begleiten Karamell- und Nussaromen die feinen Röstnoten, bevor sich sein stark malzbetonter Geschmack mit einer kräftigen Hopfenbittere im Abgang entfaltet.

0,33 l Flasche

2,60 €

522

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

Bernsteinfarben und naturtrüb, dabei feinherb, frisch und fruchtig-würzig im Geschmack. Das spritzig-prickelnde Hefeweizen.

0,5 l Flasche

3,80 €

523

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

DUNKEL

Dunkel, hefetrüb, geheimnisvoll funkelnd und ausgewogen im Geschmack.

Das milde Hefeweizen mit ausgeprägtem Malzaroma.

0,5 l Flasche

3,80 €

524

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

ALKOHOLFREI

Bernsteinfarben und hefetrüb, dabei spritzig-prickelnd, feinherb und fruchtig-würzig im Geschmack.

Das angenehm erfrischende Hefeweizen ohne Alkohol.

0,5 l Flasche

3,80 €

213

JEVER FUN ALKOHOLFREI

Der friesisch-herbe, alkoholfreie Durstlöcher.

Hellgold schimmernd, mit dem vollmundigen, hopfenbetonten Charakter eines Jever Pilseners.

0,33 l Flasche

2,70 €

LIQUORI Spirituosen

300

KORN 32 % vol, 2 cl

2,00 €

301

MALTESER AQUAVIT 40 % vol, 2 cl

2,80 €

302

JÄGERMEISTER 35 % vol, 2 cl

2,70 €

303

FERNET BRANCA 39 % vol, 2cl

2,70 €

306

RAMAZZOTTI 30 % vol, 2 cl

2,70 €

308

AMARETTO 20 % vol, 2 cl

3,00 €

311

SAMBUCA 40 % vol, 2cl

3,00 €

312

AVERNA 29 % vol, 2cl

2,70 €

313

GRAPPA 40–42 % vol, 2 cl

VERSCHIEDENE SORTEN

3,80 €

401

HENNESSEY VS 40 % vol, 2 cl

5,00 €

42

VECCHIA ROMAGNA 40 % vol, 2 cl

4,50 €

500

PINOT GRIGIO IGT

trocken, leichtes Mandelaroma
0,25 l Karaffe

5,80 €

501

MONTE PIETROSO IGT

trocken, frisch, leicht, fruchtig
0,25 l Karaffe

5,80 €

502

FRIZZANTINO IGT

lieblich, leicht
0,25 l Karaffe

5,50 €

503

CHARDONNAY IGT

Hauswein vom Fass – trocken
0,25 l Karaffe

5,50 €

514

ROSADO DOP

trocken, frisch
0,25 l Karaffe

5,50 €

510

LAMBRUSCO IGT

lieblich, fruchtig, wenig
0,25 l Karaffe

5,50 €

515

FRESIA IGT

geschmeidig, volle Größe, süß
0,25 l Karaffe

5,50 €

511

PRIMITIVO IGT

duftig, fruchtig
0,25 l Karaffe

5,80 €

516

CARBERNET SAVIGNON IGT

Hauswein vom Fass – trocken
0,25 l Karaffe

5,80 €

512

CHIANTI DOCG

vornehme feine Reife,
geschmeidiges Volumen
0,25 l Karaffe

5,80 €

513

MERLOT IGT

trocken, würzig, leicht
0,25 l Karaffe

5,80 €

VINI BIANCHI
Offene Weißweine

VINI ROSSI
Offene Rotweine

In einer separaten Weinkarte haben wir ausgesuchte Flaschenweine mit hoher Qualität für Sie zusammengestellt. Sprechen Sie uns an!



BEVANDE CALDE

Warme Getränke

530 KAFFEE

Tasse
2,50 €

531 CAPPUCCINO

Tasse
2,70 €

532 ESPRESSO

Tasse
1,90 €

533 TEE

Tasse
1,80 €

534 HEISSER AMARETTO MIT SAHNE

Tasse
3,50 €

535 LATTE MACCHIATO

Glas
3,80 €

536 CAFÉ AU LAIT (MILCHKAFFEE)

Tasse
3,80 €

TÄGLICH WECHSELNDE DESSERTS

als süßer Abschluss krönen jedes Menü. Lassen Sie sich von uns überraschen!

DOLCI

Desserts



Ristorante Da Portofino

Inhaber: Nicola Giustino

Ochsenstraße 5–7

48529 Nordhorn

Telefon 05921 3022855

Fax 05921 1795946

www.ristorante-da-portofino.de

Bildnachweis:

© Dio5050/iStock
© anna1311/iStock
© AlexeyKonovalenko/iStock
© Noraluca013/iStock
© Mantonature/iStock
© Olaf Wandruschka/Fotolia
© BillionPhotos.com/Fotolia
© emuck/Fotolia
© Sergey/Fotolia
© Christian Jung/Fotolia
© gudrun/Fotolia
© pure-life-pictures/Fotolia
© Sylwia Brataniec/Fotolia
© rdnzl/Fotolia
© emuck/Fotolia
© marako85/Fotolia
© Brebca/AdobeStock
© Burhanuddin/shutterstock

Für Gäste, die sich über **Zusatzstoffe** in unseren Speisen und Getränken informieren möchten oder aus gesundheitlichen Gründen eine **Allergen-kennzeichnung** benötigen, haben wir eine entsprechend gekennzeichnete Speisekarte vorbereitet. Bitte sprechen Sie unsere Servicekräfte darauf an.