



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

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

Rucolasalat mit Birne und Walnüssen

12/20

Burrata con prosciutto crudo e purea di ceci

Cremige Burrata mit Rohschinken und
Kichererbsenpüree

14/22

Insalata di finocchi e arance

Fenchel, Orangen, weisser Chicorée,
Pinienkernen, Granatäpfel

12/20

Insalata di polpo e patate

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

17 / 27

Insalata mista classica

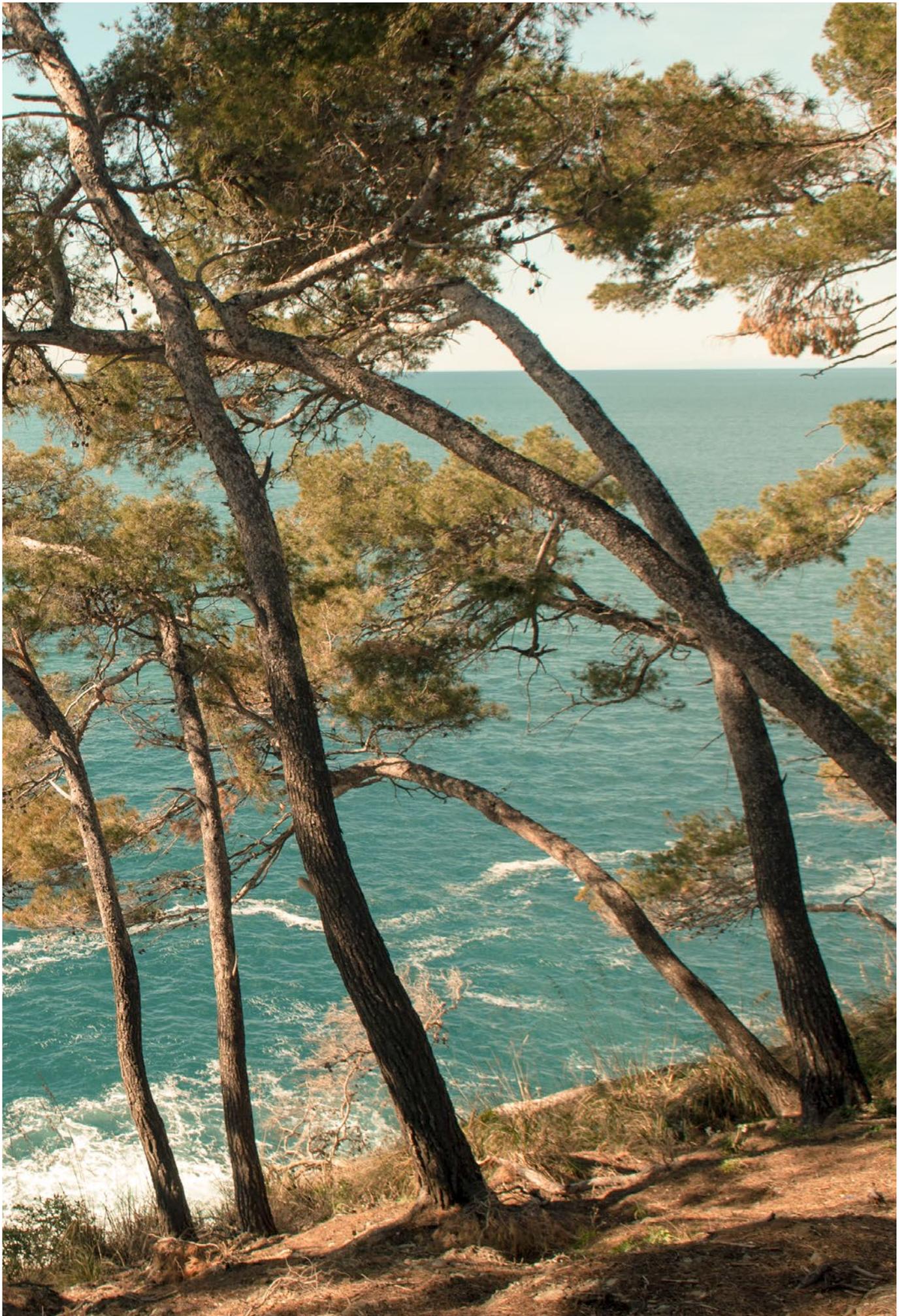
Blattsalat, Cherrytomaten, Gurken

11/18

PASTA



Trofie Portofino alla Genovese	25
Kartoffelwürfel mit grünen Bohnen und hausgemachter Basilikum-Pesto nach Genueser Art	
Tagliolini alle vongole	25
Hausgemachte Tagliolini mit Venusmuscheln, Petersilie, Frühlingszwiebeln und Weisswein	
Linguine dello chef	23
Linguine mit Wodka, Tomaten, Rahm, Basilikum	
Penne all'arrabbiata	19
Penne mit Tomaten, Peperoncino, Petersilie, Basilikum	
Tagliatelle con strisce di manzo	29
Hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola, Kräuter, Peperoncino	
Tagliatelle di farro con verdura e pinoli	25
Hausgemachte Dinkel-Tagliatelle mit Gemüsestreifen, Pinienkernen und Kräutern	
Pappardelle con Porcini e Gamberi	29
Pappardelle mit Steinpilzen und Crevetten	



BISON



Bison-Tatar 70g

mit Zitronen-Öl,
frischem Trüffel und Kräutern

32

Bison-Entrecôte 200g

mit frischem Marktgemüse

56

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
und Zitronenrahmsauce

37

Carrè d'agnello al forno

Lammkarrée aus dem Ofen
mit Kräutern und Olivenöl

38

Filetto di Manzo alla griglia

Grilliertes Rindsfilet

56

Fegato alla veneziana

Frische Kalbsleber mit Cipolotti,
Zwiebeln, Salbei und Butter

39

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 und Balsamicojus

44

Tonno al sesamo

Thunfisch im Sesammantel
nach mediterraner Art

42

Sogliola alla griglia

Grillierte Seezunge an
Olivenöl und Zitrone

47

Filetto di Branzino alla Ligure

Wolfsbarschfilet ligurischer Art mit Oliven,
Tomaten und Pinienkernen

39

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

11

Frutta Fresca

Früchteteller mit
Saisonalen Früchten

11

Gelati & Sorbetti

Fragen Sie nach
Dem Tagesangebot

4/7

(Preis für 1 oder 2 Kugeln)