

PORTO VINO RISTORANTE ÉTLAP

Aperitivo – Aperitif – Aperitifs

Prosecco pohár 1,5 dl

1.790,-

L'Americano

2.490,-

Negroni

2.490,-

Campari Orange / Soda 2 dl

2.750,-

Aperol Spritz

2.790,-

Hugo's

2.690,-

Vodka – Martini Classic 007 8 cl

1.890,-

Martini Fiero-Tonik

1.890,-

Antipasti – Előételek – Starters

Trilogia di Bruschette

tartara di pomodoro, crema di ricotta con pesto di basilico, olio all'aglio con spianata

Bruschetta trilogia

paradicsom tatár, bazsalikom pestós ricotta krém, spinata szalámi 1 7

Bruscetta trilogy

tomato tartar, ricotta cream with basil pesto, garlic olive oil with spianata salami

2.590,-

Mozzarella di bufala con pomodorini

Bivaly mozzarella koktélpáradicsommal 7

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes

3.990,-

Gamberini fritti aneto maionese al cetriolo

Olajban sült rákfarkak kapros uborkás majonézzel 1 2 3

Fried shrimps with dill and cucumber mayonnaise

3.590,-

Tartare di manzo con verdure sott'aceto e burro al tartufo

Marha tatár savanyított zöldségekkel és szarvasgombás vajjal 7 10

Beef tartare with pickled vegetables and truffle butter

5.990,-

Burrata con pomodori secchi

Buráta aszalt paradicsommal 7

Burata with sun-dried tomatoes

3.990,-

Olasz sajt-, és szalámi tál válogatás rendelhető, kérje kollégáink segítségét.

*Assortments of Italian cheese and salami dishes can be ordered,
ask for the help of our colleagues.*

È possibile ordinare un assortimento di formaggi e salumi italiani,
chiedere l'aiuto dei nostri colleghi.

4.690,- / fő-től

Minestre – Levesek – Soups

Zuppa di pomodoro al forno con insalata di pasta al basilico e parmigiano

Sültparadicsom leves bazsalikomos tészatasalátával, parmezán sajttal 9 7

Baked tomato soup with basil pasta salad and Parmesan cheese

1.990,-

Zuppa di crema di piselli con tartare di salmone

Zöldborsókrémleves lazac tatárral 4 7 9

Pea cream soup with salmon tartare

2.990,-

Zuppa di Minestrone con pasta ditalini

Olasz zöldségleves ditalini tésztával 1 3 9

Minestrone soup with ditalini pasta

1.890,-

Zuppa fredda di amarena con ricotta

Hideg meggyleves ricotta gombóccal

Cold sour cherry soup with ricotta dumplings

2.290,-

Insalate – Saláták – Salads

Insalata mista

Vegyes saláta kerti zöldekkel

Mixed green salad

2.590,-

Insalata di rucola con pomodorini e trucioli di parmigiano

rukkola saláta koktélpáradicsommal és parmezán forgácsokkal 7

fresh rucola salad with cherry tomatoes and parmesan cheese

2.890,-

Insalata PV

insalata mista, pomodori secchi, uova, petto di pollo

vegyes saláta, aszalt paradicsom, főtt tojás, csirkemell 3

mix green salad, sun-dried tomatoes, boiled egg, grilled chicken breast

2.990,-

Insalata Primavera

insalata mista, pomodorini, prosciutto cotto, formaggi fontal

vegyes zöld saláta, koktélpáradicsom, olasz főtt sonka, fontal sajt 7

mixed salad, cherry tomatoes, cooked ham, fontal cheese

3.990,-

Insalata con funghi fritti

insalata mista, pomodorini, funghi fritti, Pecorino Romano DOP

vegyes zöld saláta, koktélpáradicsom, grillezett gomba, Pecorino Romano DOP

mixed green salad, cocktail tomatoes, grilled mushrooms, Pecorino Romano DOP

3.490,-

Insalata Frutti di Mare

Insalata mista, pomodorini, gamberini, calamari, cozze

vegyes zöld saláta, koktélpáradicsom, rák, tintahal, kagyló 2 4 14

mixed salad, cherry tomatoes, prawns, squid, mussels

5.890,-

Pasta – Tészták – Pastas

*TÉSZTÁINKAT HELYBEN KÉSZÍTJÜK EREDETI RECEPTÚRA SZERINT, KIVÁLÓ ALAPANYAGOKBÓL
OUR PASTAS ARE FRESHLY MADE OF AUTHENTIC ITALIAN INGREDIENTS AND FILLINGS

Spaghetti aglio e olio e peperoncino

Fokhagymás spagetti olivaolajjal, chillivel 1 3 9

Spaghetti with garlic, olive oil and chilli

2.690,-

Spaghetti aglio e olio e peperoncino con gamberini

Fokhagymás spagetti olivaolajjal, chillivel rákfarkakkal 1 2 3 7 9

Spaghetti with garlic, olive oil and chilli with shrimps

4.290,-

Spaghetti aglio e olio e peperoncino con filetto di manzo

Fokhagymás spagetti olivaolajjal, chillivel bélszínnel 1 3 7 9

Spaghetti with garlic, olive oil and chilli with beef tenderloin strips

4.990,-

Spaghetti alla Bolognese

Spagetti bolognai raguval 1 3 9 12

Spaghetti Bolognese

3.790,-

Spaghetti alla carbonara

Spagetti szénégető módra: guanciale szalonna, tojás, pecorino 1 3 9

Guanciale bacon, pecorino cheese and egg

3.990,-

Spaghetti ai frutti di mare

Tenger gyümölcsei spagetti 1 2 3 4 7 9 12 14

Spaghetti with seafood

5.890,-

Pasta – Tészták – Pastas

Penne Arabiata

Penne Arabiata ^{1 3 9}

Penne Arabiata

3.490,-

Penne gratinato alla Campagnola: petto di pollo fritto, prosciutto, panna, tartufo e pesto

Gratinált penne Campagnola módra: pirított csirkemell, sonka, tejszín,
szarvasgomba pesto ^{1 3 7 9 12}

Penne au gratin Campagnola style: roasted chicken breast, ham, cream, truffle pesto

4.790,-

Penne al salmone e zucchine in salsa di panna

Penne lazaccal és cukkinivel tejszínes szószban ^{1 3 7 9 12}

Penne with salmon and zucchini in a cream sauce

4.990,-

Lasagne al forno

Kemencében sült húsos lasagne ^{1 3 7 9 12}

Oven baked lasagne bolognese

3.990,-

Casarecce Genovese

Casarecce bazsalikom pesto szósszal ^{1 3 7 9}

Casarecce with basil pesto sauce

2.990,-

Casarecce con cozze e gamberini

Casarecce kagylóval és rákkal ^{1 2 3 7 9 12 14}

Casarecce with mussels and shrimp

4.990,-

Pasta – Tészták – Pastas

Risotto Napolitana con burrata

Risotto Napolitana burátával ^{7 9 12}

Risotto Napolitana with burata

5.490,-

Risotto con gamberoni e filetto di manzo

Risotto garnélával és bélszínnel ^{2 7 9 12}

Risotto with grilled shrimps and beef tenderloin

6.990,-

Risotto al basilico con zucchine, limone verde, e cozze

Bazsalikomos risotto cukkinivel, zöldcitrommal, és kagylóval ^{7 9 12 14}

Basil risotto with zucchini, lime and mussels

3.990,-

Gnocchi fatti in casa con prosciutto di Parma in salsa cremosa al pepe verde

Házi gnocchi Pármai sonkával tejszínes zöldborsmártásban ^{1 3 7 9 10 12}

Homemade gnocchi with Parma ham in a creamy green peppercorn sauce

4.890,-

Gnocchi fatti in casa al filetto di maiale e funghi arrosti

Házi gnocchi sertésszűzzel és spárgával ^{1 3 7 9 12}

Homemade gnocchi with pork loin and asparagus

4.490,-

Gnocchi fatti in casa con quattro formaggi

Házi Gnocchi négysajt szósszal ^{1 3 7 9}

Homemade Gnocchi with four cheese sauce

3.990,-

Secondi Piatti – Főételek – Main courses

Filetto di maiale, con gnocchi pesto di basilico

Sertésszűz bazsalikom pesztos gnocchival ^{1 3 7 9 12}

Pork tenderloin with basil pesto gnocchi

4.590,-

Cotoletta alla milanese

Rántott sertésborda ^{1 3}

Deep fried cutlet

3.490,-

Petto di pollo al burro limone con coriandolo, cipolline e gnocchi fritti

Citromos vajas csirkemell korianderrel és újhagymával, pirított gnocchival ^{1 3 7 9 12}

Lemon butter chicken breast with coriander, spring onions, and pan seared gnocchi

4.490,-

Strisce di filetto di manzo in stile Porto Vino e patate mille foglie guanciaie, porcini funghi, caperi, panna

Pirított bélszíncsíkok Porto Vino módra burgonya mille foglie

guanciaie szalonna, vargánya gomba, kapribogyó, tejszín ^{7 9 10 12}

Roasted filet mignon strips Porto Vino style with potato mille foglie

bacon, porcini mushrooms, capers, cream

7.290,-

Merluzzo fritto con aneto maionese al cetriolo

Rántott tőkehal kapros uborkás majonézzel ^{1 3 4}

Fried cod with dill and cucumber mayonnaise

4.990,-

Gamberoni fritti all'aglio e peperoncino

Serpenyős királyrák farkak fokhagymával és chillivel, olívaolajban sütve ^{2 7}

Fried king prawns with garlic and hot pepper

6.990,-

Cozze e vongole in salsa di vino bianco

Fehérboros fekete és vénusz kagyló ^{9 12 14}

Black mussels and venus clams in white wine sauce

6.590,-

Piatti alla griglia – Grill Ételek – Grilled food

Salmone al forno

Kemencében sült lazacderék ⁴

Oven-baked salmon

6.490,- (180g)

Orat alla griglia

Tengeri aranydurbincs grillen, egészben sütve ⁴

Whole golden sea bream on grill

1.490,- /100g

Tonno alla griglia

Grillezett tonhal ⁴

Grilled tuna

1.990,- /100g

Petto di pollo alla griglia

Grillezett csirkemell

Grilled chicken breast

2.990,- (200g)

A különleges steak- és húsválasztékunkért kérjük, tekintse meg hűtőnket, vagy kérje pincérünk segítségét.

For special steak and meat selection please check display fridge or ask our waiter.

Filetto di manzo alla griglia

Grillezett bélszín

Grilled beef tenderloin

11.990,- (250g)

Fiorentina

Fiorentina steak

Porterhouse steak

2.490,- /100g

Salse opzionali per i nostri piatti alla griglia
Grillezett ételeinkhez választható mártások
Optional sauces for our grilled dishes

Salsa pepe verde

Zöldbors mártás ^{7 9 10 12}
green pepper sauce
990,-

Salsa provolone affumicata

Füstölt provolone sajtmártás ^{7 9}
Smoked provolone cheese sauce
990,-

Contorni – Köretek – Side dishes

Patate al forno

Pírított burgonya
Roasted potatoes
1.290,-

Risotto al parmigiano

Parmezános rizottó ^{7 9}
Parmesan risotto
1.990,-

Spinaci all'aglio e parmigiano

Serpenyős fokhagymás spenót parmezánnal ⁷
Spinach with garlic and parmesan
1.790,-

Verdura alla griglia

Serpenyős grillzöldség ⁹
Grilled vegetable
2.690,-

Dolci – Desszertek – Desserts

Sorbetto al Limone

Citrom sorbet ^{1 3 7}
Lemon sorbet
1.890,-

Tiramisu alla Porto Vino

Tiramisu Porto Vino módra ^{1 3 7}
Tiramisu a la Porto Vino
1.990,-

Cannoli Siciliani

Cannoli Siciliani ^{1 3 7 12}
Sicilian Cannoli
1.490,-

Panna Cotta al latte di cocco con frutto della passione

Kókusztejes Panna Cotta maracujával
Coconut milk panna cotta with passion fruit
1.990,-

Crema di mascarpone con fragola e cioccolato

Mascarpone krém eperrel és csokoládéval ^{1 7}
Strawberry and chocolate mascarpone cream
2.490,-

Torta al triplo cioccolato

Tripla csokoládétorta ^{1 3 7}
Tripple chocolate cake
1.790,-

**Gasztronómiai élvezetekről gondoskodik:
Francesco Campana és Molnár Tamás
all the tastes made to you by:
Francesco Campana and Tamás Molnár**

*** Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy
fél adag étel rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.
Áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők.
Áraink után 14,5 % szervízdíjat számolunk fel.**

*** Külön fizetési igényüket kérjük, a rendelés felvétele előtt
jelezni szíveskedjenek.
Hat fő felett külön fizetési igényüknek nem tudunk eleget tenni,
megértésüket köszönjük.**

WE KINDLY INFORM YOU THAT IN CASE OF HALF PORTIONS
WE CHARGE YOU 70%
OUR PRICES INCLUDE VAT AND ARE IN HUF.
WE CHARGE YOU A 14,5% SERVICE CHARGE.

PLEASE INDICATE SEPERATE PAYMENT REQUIREMENTS
BEFORE PLACING YOUR ORDER.
WE ARE UNABLE TO ACCOMMODATE SPECIAL PAYMENT REQUESTS
FOR COMPANIES BIGGER THAN SIX PERSONS, THANKS FOR UNDERSTANDING.

ALLERGÉNEK LISTÁJA

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
2. Rákfélék és azokból készült termékek
3. Tojás és tojásból készült termékek
4. Halak és azokból készült termékek
5. Mogyorófélék és azokból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Tej és tejtermékek (beleértve a laktózt is)
8. Diófélék
9. Zeller és az azokból készült termékek
10. Mustár és az abból készült termékek
11. Szezám és az abból készült termékek
12. Kén-dioxid és szulfitok
13. Csillagfürt és abból készült termékek
14. Puhatestűek és abból készült termékek

LIST OF ALLERGENS

1. Grains with gluten
2. Shellfish and products made of them
3. Egg and products made of it
4. Fish and products made of it
5. Nuts and products made of them
6. Soy-bean and products made of it
7. Milk and milk products /including the lactose/
8. Walnut and products made of it
9. Celery and products made of it
10. Mustard and products made of it
11. Sesame seed and products made of it
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupine and products made of it
14. Molluscs and products made of them



=csípős / hot spicy

KLASSZIKUS PIZZÁK / CLASSIC PIZZAS

klasszikus recept alapján, a megszokott Porto Vino minőségben

Pizzáinkat a Párma és Emilia tartomány között található Denti Malom által forgalmazott, válogatott gabonaszemekből, modern technológiával előállított, kiváló minőségű lisztből készítjük.

Our pizzas are made of great quality flour, traded by Denti Mill situated between Parma and Emilia (Italy), contain selected grains produced by modern technology.

Pizzapane ¹⁷

Fokhagymás pizzakenyér

Pizzabread with garlic

1.790,-

Margherita ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella

Tomato sauce, fior di latte mozzarella

2.990,-

Prosciutto ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sonka

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham

4.190,-

Prosciutto e funghi ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sonka, gomba

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms

4.190,-

Salame ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, salame

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, szalámi

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, salami

4.290,-

KLASSZIKUS PIZZÁK / CLASSIC PIZZAS

klasszikus recept alapján, a megszokott Porto Vino minőségben

Diavola ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, salame piccante

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, csípős szalámi

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami

4.490,-

4 stagione ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, carciofi, prosciutto, salame, funghi

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, articsóka, sonka, szalámi, gomba

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, artichokes, ham, salami, mushrooms

4.390,-

PRÉMIUM PIZZÁK / PREMIUM PIZZAS

prémium olasz alapanyagokból

Quattro formaggi ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmiggiano

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmezán

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan

4.390,-

Carne Mista ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto di Parma,

salame piccante, salame napoletane, salsiccia

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, páрмаi sonka,

csípős szalámi, kolbász, nápolyi szalámi

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham, sausage,

hot salami, Naples salami

4.990,-

PRÉMIUM PIZZÁK / PREMIUM PIZZAS

prémium olasz alapanyagokból

Capriciosa ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi
Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sonka, gomba, olive bogyó, articsóka
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives
3.990,-

Tonno e Cipolla ¹⁴⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, tonno, cipolla
Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, tonhal, lilahagyma
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, onion
3.990,-

Fuoco ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, basilico, Pecorino Romano DOP
Paradicsomszós, fiori di latte mozzarella, bazsaliko, Pecorino Romano DOP
Tomato sauce, fiori di latte mozzarella, basil, Pecorino Romano DOP
4.690,-

Calzone ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto, ricotta, basilica, parmezán
Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sonka, ricotta, bazsalikom, parmezán
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, ricotta, basil, parmesan
3.990,-

Buffala ¹⁷

Pomodoro, mozzarella di buffala, pomodorini, basilica fresco
Paradicsomszós, bivaly mozzarella, koktélpáradicsom, friss bazsalikom
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil
4.690,-

GOURMET PIZZÁK / GOURMET PIZZAS

*séfünk által megálmodott receptösszeállításokkal, különleges íz kombinációkkal,
gondosan válogatott alapanyagokból*

Burata e pomodori secchi ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, burata, pomodori secchi
Paradicsomszós, fiori di latte mozzarella, buráta, szárított paradicsom
Tomato sauce, fiori di latte mozzarella, burrata, sun-dried tomatoes
6.490,-

A'la Porto Vino ¹⁷

Pomodoro prosciutto di Parma, fior di latte mozzarella,
pomodorini, rucola, parmiggiano
Paradicsomszós, páрмаi sonka, fior di latte mozzarella,
koktélpáradicsom, friss rucola, parmezán forgács
*Tomato sauce, Parma ham, fior di latte mozzarella,
cherry tomatoes, fresh rucola, parmesan crust*
4.990,-

Genovese

pesto di basilico, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, basilico, pomodorini
bazsalikom pesto, fior di latte mozzarella, sonka, bazsalikom, koktélpáradicsom
basil pesto, fior di latte mozzarella, ham, basil, cherry tomatoes
4.490,-

Calzone alla Porto ¹⁷

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto, salame, basilico, Pecorino Romano DOP
Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sonka, szalámi,
bazsalikom, pecorino romano DOP
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, salami, basil, Pecorino Romano DOP
5.990,-

Pizzáinkra extra feltét kérhető vagy a rendelkezésre álló alapanyagokból a kívánt pizzát elkészítjük!

**For the pizzas extra toppings are available or from the given
ingredients we will bake your pizza as desired. 500.-től**

***Kívánság szerint gluténmentes pizzát is sütünk felár ellenében.
If desired, we will bake you gluten-free pizzas at an extra charge.**

***Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén
az ár 70%-át számítjuk fel. We kindly inform you that in case of half portions we charge you 70%.**

**PORTO VINO RISTORANTE
ITALLAP**

Vizek, ásványvizek / Waters, mineral waters

Prémium magnéziummal dúsított szűrt víz	0,5 l	590,-
San Pellegrino	0,5 l	1.490,-
Acqua Panna	0,5 l	1.490,-
San Pellegrino	0,75 l	1.890,-
Acqua Panna	0,75 l	1.890,-

Limonádék / Lemonades

Klasszik limonádé / Classic	0,45 l	1.290,-
Bodzás limonádé / Elderberry	0,45 l	1.790,-
Málnás limonádé/ Raspberry	0,45 l	1.790,-
Mangós limonádé / Mango	0,45 l	1.790,-
Levendulás / Lavender	0,45 l	1.690,-
Bodzás - uborkás / Elderberry-cucumber	0,45 l	1.690,-
Málnás - Bazsalikom / Raspberry-basil	0,45 l	1.690,-

Gyümölcslevek, rostos üdítők, jeges teák / Juices

Cappy Narancslé 100% /Orange	0,25 l	990,-
Cappy Almalé 100% /Apple	0,25 l	990,-
Cappy Őszilé /Peach	0,25 l	990,-
Cappy Ananászlé 100% /Ananas	0,25 l	990,-
Cappy Körte /Pear	0,25 l	990,-
Cappy Eper /Strawberry	0,25 l	990,-
Fuzetea Citrom /Barack/Lemon/Peach	0,25 l	990,-

Szénsavas üdítők / Soft drinks

Coca Cola, Coca	0,25l	990,-
Cola light, Coca Cola zero	0,25 l	990,-
Fanta narancs	0,25 l	990,-
Kinley gyömbér	0,25 l	990,-
Kinley tonic	0,25 l	990,-
Sprite	0,25 l	990,-
PV málna szörp	0,3 l	890,-
PV málna szörp	0,5 l	1.190,-
Fever-Tree Premium tonik	0,2 l	1.490,-

Csapolt és üveges sörök / Beer

Peroni csapolt	0,3 l	1.290,-
Peroni csapolt	0,5 l	1.990,-
Peroni 0,0% alkoholmentes	0,33l	1.590,-
Asahi Super Dry	0,33l	1.290,-
Dreher Bak	0,5 l	1.690,-
HB búzasör	0,33 l	1.790,-
Peroni Nastro Azzuro Capri	0,33 l	1.590,-

Kimért borok

Torresella Pinot Grigio	0,1 l	1.390,-
San Martino Chardonnay-Veneto	0,1 l	1.490,-
Bolyki Királylányka-Eger	0,1 l	990,-
Jásdi Csopaki Olaszrizling-Csopak	0,1 l	1.090,-
Nyakas Budai Irsai Olivér – Buda-Etyek	0,1 l	990,-
Homola Sauvignon Blanc-Csopak	0,1 l	990,-
Konyári Rosé- Balatonlelle	0,1 l	990,-
Sauska Rosé száraz-Villány	0,1 l	1.090,-
Kiss Gábor 364 Rouge	0,1 l	1.090,-
Günzer Cabernet Sauvignon-Villány	0,1 l	1.290,-
Heimann Birtokbor-Szekszárd	0,1 l	1.490,-
San Martino Merlot-Veneto	0,1 l	1.490,-
Consoli Le Borgate Chianti Classico-Toszkána	0,1 l	1.390,-
Monteverdi Primitivo-Puglia	0,1 l	1.390,-
Lambrusco(édes habzóbor) - Emilia Romagna	0,1 l	990,-
Dolce Novella (édes epres bor)-Lombardia	0,1 l	1.190,-

**Palackozott bor ajánlatunk a borlapon található,
kérje felszolgálóink segítségét!**

Pezsgők, Prosecco / Champagnes, Proseccos

Mustinobilis Brut DOC Prosecco	0,75 l	9.900,-
Bortolomiol Milo Brut	0,75 l	13.900,-
Val d'Oca Superior Brut D.O.C.G. Valdobbiadene	0,75 l	14.900,-
Belussi Valdobbiadene Extra Dry	0,75 l	12.900,-
De Faveri Valdobbiadene Extra. Dry DOC	0,75 l	13.900,-
Zimor Valdobbiadene D.O.C.G. Brut	0,75 l	13.900,-
Cuvée Prestige Franciacorta Ca del Bosco	0,75 l	39.900,-

Grappa, Pálinka / Garappa, Palinka

Grappa Riserva Marcati, Veneto	0,02 l	890,-	0,04 l	1.780,-
Grappa Bianca Marcati, Veneto	0,02 l	890,-	0,04 l	1.780,-
Grappa Moscato Nonino, Friuli	0,02 l	1.190,-	0,04 l	2.380,-
Grappa Sassicaia Jacopo Poli, Veneto	0,02 l	3.490,-	0,04 l	6.980,-
Árpád Lepotica Szilva pálinka	0,02 l	1.490,-	0,04 l	2.980,-
Árpád Magyar Kajsziparack pálinka	0,02 l	1.690,-	0,04 l	3.380,-
Árpád Bársony Birs pálinka	0,02 l	1.890,-	0,04 l	3.780,-
Árpád Irsai Olivér pálinka	0,02 l	1.790,-	0,04 l	3.580,-
Árpád mandarin párlat	0,02 l	1.990,-	0,04 l	3.980,-
Bestillo Piros Vilmoskörte pálinka	0,02 l	1.690,-	0,04 l	3.380,-
Bestillo Cigánymeggy pálinka	0,02 l	1.590,-	0,04 l	3.180,-
Bestillo Alma pálinka	0,02 l	1.490,-	0,04 l	2.980,-

Röviditalok / Spirits

Averna Amaro	0,04 l	1.780,-
Ramazotti Amaro	0,04 l	1.580,-
Campari	0,04 l	1.590,-
Unicum	0,04 l	1.780,-
Jägermeister	0,04 l	1.780,-
Amaretto	0,04 l	1.580,-
Sambuca	0,04 l	1.780,-
Martini (bianco,rosso,dry)	0,08 l	1.550,-
Limoncello	0,04 l	1.980,-
Bailey's	0,04 l	1.780,-
Finlandia Vodka	0,04 l	1.780,-
Grey Goose Premium Vodka	0,04 l	3.180,-
Bombay Gin	0,04 l	1.780,-
Malfy Gin	0,04 l	1.990,-
Bacardi Superior	0,04 l	1.980,-
Tequila El Jimador Silver	0,04 l	1.980,-
Tequila El Jimador Gold	0,04 l	1.980,-
Johnnie Walker Red Label	0,04 l	1.780,-
The Famous Grouse	0,04 l	1.580,-
Jameson	0,04 l	1.780,-
Jack Daniel's	0,04 l	1.580,-
Lazy Dodo	0,04 l	3.580,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	0,04 l	3.180,-
Hennessy, Fine de Cognac	0,04 l	3.380,-

Klasszikus koktélok / Classic coctails

L'Americano	2.490,-
Negroni	2.490,-
Negroni sbagliato	2.490,-
Birs Spritz	3.890,-
Irsai Spritz	4.990,-
Mandarin Sorbeto	3.490,-
Bombay Gin tonik uborkával	3.400,-
Malfy Gin tonik levendulás citromos	3.500,-
Malfy Gin tonik vérnarancsos rozsmaringos	3.600,-
Malfy Gin tonik málnás-bazsalikomos	3.700,-
Hugo's	2.690,-
Aperol Spritz	2.790,-

Kávék és Tea / Caffee and Tea

**kávé italainkat prémium kategóriás olasz kávéból készítjük
kívánság szerint koffeinmentes kávéból illetve növényi tejjel is**

Espresso	690,-
Espresso macchiato	710,-
Espresso corretto	1.100,-
Espresso tonik	2.200,-
Cappuccino	790,-
Cappuccino növényi tejjel	990,-
Hosszú kávé	690,-
Latte macchiato	1.100,-
Latte macchiato növényi tejjel	1.250,-
Tea választékunkat kérje felszolgálóinktól!	1.650,-

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén, 70%-os árat számítunk fel.
Áraink forintban értendők és az ÁFÁT-t tartalmazzák!
Áraink után 14,5 % szervízdíjat számolunk fel.

Külön fizetési igényüket kérjük, a rendelés felvétele előtt jelezni szíveskedjenek. Hat fő felett külön fizetési igényüknek nem tudunk eleget tenni, megértésüket köszönjük.

Ételeink allergén anyag tartalmáról kérje az üzletvezető vagy a személyzet segítségét.

**Gasztronómiai élvezetokről gondoskodik:
Francesco Campana és Molnár Tamás**



Porto Vino Ristorante
8000 Székesfehérvár, Juhász Gy. u. 3.
Telefon: 22/789-847
web: www.portovino.hu
e-mail: portovino@portovino.hu