



www.portofino.pizza

ANTIPASTI

ANTIPASTIPLATTEN

MISTO DI VERDURE

Aromatische Paprika & Zucchini dazu eingelegte Champignons, ergänzt durch italienischen Käse, pikant eingelegte Chili-Karotten in Honig und eine Auswahl an Gemüse. Garniert mit frischem Rucola. Dazu servieren wir ofenfrisches, hausgemachtes Brot aus dem Steinofen. 19.9

MISTO CON CARNE

Zart gereifter Parmaschinken, würziger Bresaola und italienische Wurstspezialitäten, begleitet von ausgewähltem Käse & hausgemachtem, warmem Steinofenbrot. Verfeinert mit Gemüse und garniert mit frischen Ruccola für eine besondere aromatische Tiefe. 21.9

ANTIPASTI PORTOFINO

Unsere größte Antipasti-Auswahl:
Parmaschinken und Bresaola in Spitzenqualität, kombiniert mit feinen italienischen Wurstspezialitäten, einer harmonisch abgestimmten Käseauswahl, saisonalem Gemüse, Beilagen und cremigen hausgemachten Dips. Dazu servieren wir warmes, ofenfrisches Focaccia aus dem Steinofen. 35

Carpaccio di Manzo

Fein geschnittenes Rindercarpaccio, serviert mit italienischem Parmigiano Reggiano, frischem Rucola und bestem kaltgepressten Olivenöl. 15

BRUSCHETTA

Zwei knusprige Brotscheiben aus hausgemachtem Teig, belegt mit marinierten Cherrytomaten in Knoblauch-Olivenöl, frischem Rucola. 9.9

Optional mit cremiger Burrata für ein besonderes Geschmackserlebnis +4

Focaccia all'Aglio

Im Steinofen gebackenes Pizzabrot mit Knoblauch & Oregano, serviert mit unserem hausgemachten Knoblauch-Dip. 8

Auf Wunsch mit zart schmelzendem Mozzarella überbacken – perfekt zum Teilen
+3

 vegetarisch



vegan 

Pizza

FAVORITES

ITALIANA ✓

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, zarter Thunfisch, rote Zwiebeln und Oregano auf unserem neapolitanischen Sauerteigboden – klassisch, aber mit Charakter. 18

TONNO

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, zarter Thunfisch, rote Zwiebeln und Oregano auf unserem neapolitanischen Sauerteigboden – klassisch, aber mit Charakter. 17.5

PERA E ZOLA ✓

Fior di latte und cremiger Gorgonzola, veredelt mit süßlich-saftiger Williams-Christ-Birne, gerösteter Macadamia-Walnuss und feinem Honig. 19

VEGETARIANA ✓

Ricotta mit frischem Zitronenabrieb, Fior di latte, geröstete Zucchini, milde Peperoni und frischer Blattspinat – cremig, frisch, leicht. 17.5

BUONA

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, Salami Napoli, geröstete Peperoni, rote Zwiebeln und Cherrytomaten. Herzhaft, würzig, mit mediterraner Schärfe. 19

VERDURE ALLA GRIGLIA ✓

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons und frischer Rucola – rein pflanzlich, voller Geschmack. 18

ORTOLANA VEGAN ✓

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons und frischer Rucola – rein pflanzlich, voller Geschmack. 16.9

HAUSGEMACHTER KNOBLAUCHDIP

Pizza

SIGNATURES

LA SOLVENTINA ✓

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Cherrytomaten, zarter Mozzarella di Bufala & frischer Basilikum auf fermentiertem Sauerteigboden – puristisch, elegant, authentisch neapolitanisch. 20

✂ PORTOFINO ✂

Unsere Hauspizza: Feine Trüffelcreme, Fior di latte & Mozzarella di Bufala, getoppt mit frischen Champignons und saftigem Rinderhack – kräftig, erdig und unverwechselbar. 22.5

ALLA BURRATA ✓

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, getrocknete Tomaten, frisches Basilikum und Knoblauchöl – getoppt mit einer Burratakugel als cremiges Highlight in der Mitte. 25.9

PARMA

Paraschinken in Kombination mit Cherrytomaten, frischem Rucola, Parmesan und Fior di latte auf Sauce mit echten San Marzano-Tomaten – würzig, frisch, typisch italienisch. 21.9

LA BOVINA

Rinderhackfleisch, rote Zwiebeln und ein Hauch Honig auf Sauce mit echten San Marzano-Tomaten und Fior di latte – kräftig, leicht süßlich und voller Charakter. 20.9

BRESAOLA

Bresaola vom Rind, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan und Mozzarella di Bufala auf Tomatensauce aus Sauce mit echten San Marzano-Tomaten – herzhaft, proteinreich, ausgewogen. 22.9

DELIZIOSA ✓

Doppelte Mozzarella-Power mit Fior di latte und Mozzarella di Bufala, dazu Cherrytomaten, frisches Basilikum und Streifen von hausgemachtes Pesto – cremig, aromatisch, perfekt ausbalanciert. 19

Pizza CLASSICS

MARINARA

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Knoblauchöl, Oregano
puristisch, intensiv und unverfälscht wie in Neapel. 12.9

MARGHERITA

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, frisches Basilikum und
Oregano auf unserem luftigen Sauerteigboden – schlicht, traditionell
und doch ein Statement. 14.5

DIAVOLA

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikante Salami
& Oregano – kräftig, würzig, mit feiner Schärfe. 16

CALZONE

Gefaltete Pizza mit Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di
latte, Ricotta mit Zitronenabrieb, Scamorza und Salami Napoli –
innen saftig, außen knusprig. 16.5

PROSCIUTTO E FUNGHI

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte,
milder Kesselschinken und frische Champignons – ein
zeitloser Favorit. 16

QUATTRO FORMAGGIO

Vier Käse vereint: Fior di latte, Gorgonzola, Scamorza
& Parmesan – vollmundig, cremig, intensiv. 17

SALAMI

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte und italienische
Salami, kräftig gewürzt und klassisch belegt – einfach gut. 16

HAUSGEMACHTER KNOBLAUCHDIP

SALAT & PASTA

SALAT

Frischer Mix aus Blattsalaten, saftigen Cherrytomaten, Gurken, roten Zwiebeln und feinen Karottenstreifen, getoppt mit einem knusprigen Nuss-Topping und unserem pikant würzigen Honig-Senf-Dressing. 17 ✓

Wahlweise veredelt mit:

- cremiger Burrata +4
- feinem Parmaschinken oder würziger Bresaola +4

PASTA

BOSCAIOLA

Pasta in Trüffel-Sahnesauce mit gebratenen Champignons, Rinderhack und frisch geriebenem Parmesan – herzhaft, aromatisch und sättigend.

23

AL FORNO ✓

Hausgemachte Pasta in einer cremigen Pesto-Sahnesauce mit süßen Cherrytomaten, überbacken im Steinofen – goldbraun, aromatisch, ofenfrisch serviert.

18

SPINACI ✓

Pasta in feiner Spinat-Gorgonzola-Sahnesauce, verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan & leicht herben Walnüssen – cremig, kräftig, ausgewogen.

19

Pasta auch glutenfrei möglich +2

DOLCE

TIRAMISU ✓

Cremige Mascarpone-Schicht auf in Espresso getränkten Löffelbiskuits, verfeinert mit alkoholfreiem Amaretto & edlem Kakaopulver – klassisch, intensiv, hausgemacht. 9

PANNA COTTA ✓

Feines italienisches Sahnedessert mit zarter Vanillenote, serviert mit fruchtiger hausgemachter Erdbeercreme & geraspelter weißer Schokolade. 8

✿ BON BON ✿ ✓

Frittierte Kugeln aus Pizzateig, überzogen mit originaler Nutella und verfeinert mit Nussmix & Puderzucker – goldbraun frittiert. 14.5
Besser kann man ein Dessert nicht teilen!

KAFFEE & TEE

AMERICANO

klein · groß

4 | 5

CAPPUCCINO

klein · groß

5 | 6

ESPRESSO

einfach · doppelt

3 | 4

ESPRESSO MACCHIATO

einfach · doppelt

4 | 4.5

LATTE MACCHIATO

hot · iced

6

CARAMEL MACCHIATO

6.5

HAZELNUT MACCHIATO

6.5

HOT CHOCOLATE

6

FRISCHER MINZTEE

aus frischen Minzblättern aufgegossen

6

WINTERTEE

Orange · Ingwer · Zimt
Nelken · Honig

8

SOMMERTEE

frischer Ingwer · Zitrone
frische Minzblätter

7

HEISS UND INNIG

Himbeere · Erdbeere · Vanille

BLUTORANGE

fruchtig · mild

ROIBOOS

Limone · Ingwer

JASMIN

duftig · blumig

DARJEELING

aromatisch · frisch

SENCHA

Grüner Tee · frisch · lebhaft

KAMILLE

würzig · blumig · aromatisch

KRÄUTERTEE

süßlich · weich

aus fairem Handel 4.5

SOFTDRINKS

COCA COLA & ZERO

0.33l · 4.5

PAULANER SPEZI

0.33l · 4.5

das lebendige Wasser

ST. LEONHARDS QUELLWASSER

still · medium 1L 8

Alstertaler still / classic 0,25l 3

HAUSGEMACHTE LIMONADE

süß sauer aus echter
frisch gepresster
Zitrone, Limette &
verfeinert Minze

Glas 0.4l 5 Karaffe 0.75l 9

Erfrischende
Wassermelonen-
limonade aus der ganzen
Frucht mit Limette +l

Glas 0.4l 6 Karaffe 0.75l 10

SAFT · SCHORLE

NATURTRÜBER APFEL

MARACUJA

RHABARBER

KIRSCH

BANANE

0.2l 4 · 0.4l 5.5

BIONADE

HOLUNDER

LIMETTE

ZITRONE

ORANGE

BLUTORANGE

0.33l 4.5

COCKTAILS & DRINKS

STÖRTEBEKER BIER

0.33l 5 · 0.5l 6

KELLERBIER (PILS) 0.33l

NORDISCH HELL 0.5l
(PILS)

FREIBIER PILS 0.33l
ALKOHOLFREI

BERNSTEINWEIZEN 0.5l

BERNSTEINWEIZEN 0.5l
ALKOHOLFREI

SCHWARZBIER 0.5l

ALSTER HELL 0.5l
mit Zitronenbrause

ALSTER ROT 0.5l
mit Himbeerbrause

PERONI 0.33l
italienisches Bier

ALKOHOLFREIE DRINKS

IPANEMA 11
Passionsfruchtsaft · Ginger Ale
Limettenscheiben

FREE HUGO 9.5
Holunder · Soda · alkoholfreier
Prosecco · Limette

ORANGE SPRITZ 9.5
Orange · alkoholfreier Prosecco
Soda · Minze

DRINKS · APERITIFE

APEROL SPRITZ 10.9
Aperol · Prosecco · Soda

LILLET WILDBERRY 10.9
Lillet · Schweppes Wildberry

LIMONCELLO SPRITZ 11.9
Limoncello · Prosecco · Soda
Zitrone · Minze

HUGO 11
Prosecco · Soda · Holunder
Limette · Zitrone

CAMPARI SPRITZ 10
Campari · Prosecco · Soda
Orange

PORTOFINO GIN TONIC 13.5
Italienischer Gin · Tonic Water
Lavendel · Zitrone

CAMPARI MARACUJA 11
Campari · Passionsfruchtsaft

SPIRITUOSEN

2cl 3 · 4cl 4

GRAPPA

LIMONCELLO DI CAPRI

SAMBUCCA

RAMAZZOTTI

ERDBEERLIMES

WEINAUSWAHL

0.2l 9

0.5l 16

0.75l 26

WEISSWEIN

SCHEUREBE FEINHERB

Lieblicher Weißwein mit intensiven Fruchtaromen.

GRAUBURGUNDER KABINETT

Leicht trocken und harmonisch, mit Aromen von Birnen und Äpfeln.

SAUVIGNON BLANC

Trockener Wein, mit intensiven Fruchtaromen.

ROSEWEIN

PRIMITIVO ROSE

Erfrischender, leicht trockener Wein mit Aromen von roten Beeren und Gewürzen.

ROTWEIN

LAMBRUSCCO

Ein spritziger Lambrusco mit Aromen von roten Früchten.

MONTEPULCIANO RESERVA

Trockener Rotwein, Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und einer rauchigen Note.

PUGLIA PRIMITIVO

Ein vollmundiger Rotwein mit Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen.

EINE ALLERGENEKARTE REICHEN
WIR IHNEN AUF WUNSCH GERNE DAZU.
PREISE IN € INKL. MWST
UND SERVICE.

PIZZERIA PORTOFINO IN LÜBECK
AN DER UNTERTRAVE 63, 23552 LÜBECK
INFO@PORTOFINOLUEBECK.DE
0451 / 58242233

BETREIBER:
POKORNY GASTRO GMBH
SANDSTR. 17-23, 23552 LÜBECK
V.D. GESCHÄFTSFÜHRER
DOMINIK POKORNY

