



PORTOFINO

Bread and cover / Pain et couvert / Brot und Gedeck L. 5000

HORS D'OEUVRES / HORS D'OEUVRE / VORSPEISEN

Mixed «Lo Stella» / Hors d'oeuvre «Lo Stella» / Gemischte Vorspeise «Stella» L. 20'000
Mussels marinere / Moules à la marinère / Marinierte Seemuscheln L. 15'000
Fish salad / Salade de poisson / Fischsalat L. 18'000
Swordfish in citrus juice / Espadon au jus de citron / Schwertfisch in Saurer Sauce L. 15'900
Raw ham and melon / Jambon cru et melon / Roher Schinken mit Melone L. 18'000
«Caprese» salad / Salade «Caprese» / Salat «Caprese» L. 13'000

COURSES / ENTRÉES / PASTA

Rice «Lo Stella» / Riz «Lo Stella» / Reis «Lo Stella» (min. 2 P.) L. 18'000
Dark rice / Riz foncé / Dunkler Reis (min. 2 P.) L. 18'000
Curried rice with prawns / Riz s. curry avec langoustine / Curryreis mit Scampi (min. 2 P.) L. 18'000
Fish Ravioli / Ravioli farcis de poisson / Fischravioli (min. 2 P.) L. 20'000
Ribbon «pasta» with basilico sauce/Lasagne au «pesto»/«Lasagne» mit Basilikumsauce L. 15'900
Spaghetti «Puppo» style / Apaghetti à la «Puppo» / Spaghetti «Puppo» L. 15'000
Pansotti with nut sauce / Pansotti avec sauce aux noix / Pansotti mit Nußauce L. 18'000
Noodles with basilico sauce / Petite nouilles au «pesto» / Nudeln mit Basilikumsauce L. 15'000
Lean «Genoese Ravioli» / «Ravioli» maigres à la Genoise / Genueser Ravioli L. 15'000
Thin Noodles / Nouilles «Taglierinos» / Dünne Bandnudeln L. 18'000

MAIN-COURSE FISH / DEUXIÈMES PLATS-POISSON / FISCH

Lobster / Langouste / Hummer (x 100 gr.) L. 20'000
Prawns / Langoustines / «Scampi» L. 45'000
Fish soup / Soupe de poisson / Fischsuppe L. 50'000
Mixed fried fish / Friture variée / Gebackner Fisch L. 25'900
Shrimps «Puppo» style / Écrevisses à la «Puppo» / Krebse auf «Puppo» Art L. 45'900
Shrimps on toast / Crevettes sur canapés / Krebse im Brotteig L. 45'900
Sole Meunière / Seezungen nach Müllerinart L. 32'000
Fish «guazzetto» / Poisson «guazzetto» / Fisch mit Tomatensauce geschmort L. 37'900
Fish baked / Poisson au four / Fisch im Rohr (min. 2 P.) L. 37'900
Genoese fish / Poisson à la genoise / Genuesischer Fisch L. 37'000
Cuttlefishes in «zemino» / Seches en «zemino» / Tintenfisch in Gemüsesoße L. 45'000
Poached «Moscardini» / Moscardini pochés / Pochierte krakue L. 40'900
Grilled fish assortment / Grillade de poisson / Gemischter Fisch am Grill (min. 2 P.) L. 40'900

MAIN COURSE MEAT / DEUXIÈME PLATS VIANDE / FLEISCH

«Tagliata» with rucola salad / «Tagliata» avec rucola / Rinderschnittchen mit Rauke L. 28'900
Filet of steak with brandy sauce / Filet au brandy / Filetsteak «Brandy» L. 35'000
Veal cutlet «Milanese» / Côtelette à la Milanaise / Wiener Schnitzel L. 20'000
Minute chopped veal / Emincé de veau à la minute / Geschnetzeltes Kalbfleisch L. 25'000
Angus Rib eye of Angus in Barolo / Rib eye de Angus an Barolo /
/ Australianische Beefsteak in Barolo-Soße L.

VEGETABLES / GARNITURES / EIERSPESIEN

Vegetables (of season) / Légumes de saison / Gekochtes Gemuese L. 10'000
Mixed salad / Salade variée / Gemischter Salat L. 8'000
Fried potatoes / Pommes de terre frite / Pommes frites L. 8'000

DESSERTS / ENTREMETS

Green Apples «au Calvados» sorbetto / Sorbetto di mele verdi al Calvados
/ Apfelsorbet mit Calvados L. 10'000
Paciugo L. 10'000
Sweet / Dessert du jour / Kuchen des tages L. 10'000
Ice-cream / Glace / Eis L. 8'000
Fruits of the wood / Fruit de bois / Waldbeeren L. 10'900
Strawberries / Fraises / Erdbeeren L. 10'900

Coffee / Café / Kaffee L. 4'000
Milk-coffee - Tea / Café-crème - Thé / Capuccino - Tee L. 6'900

FROZEN: shrimps, prawns, squid, octopus, soles and vegetables (liras less per portion)
SURGELÉS: écrevisses, langoustines, calamars, poulpes, soles et légumes (liras en moins par portion)
TIEFGEFRORENES: Krebse, Scampi, Tintenfische, Kraken, Seezungen, Gemüse (liras weniger pro Portion (als die frischen))

Service 15% / Bedienung 15%

