

TRATTORIA

PORTOFINO

ITALIAN BAR

תפריט ללא גלוטן

מנות ראשונות

32	מרק היום
39	מלנזנה מדיטאלינו קרפצ'יו של חציל שרוף בטאבון, מוגש עם בלסמי מצומצם, פסטו, שמן זית לימון וגבינת פטה
42	פונגי אל פלרמו פטריית פורטבלו, שמפיניון, שמן זית, שום, חמאה, טימין, בייבי תרד, יין לבן, שמנת, נגיעת רוקפור, בלסמי ופרמז'ן
46	קפרזה מוצרלה בופאלו, פרוטות עגבנייה, עלי בזיליקום, פסטו, וינגרט בלסמי ושמן זית
35	אינסלטה סלק סלקים אפויים, וניגרט הדרים, גבינת פטה, פרמזן, אגוזי מלך ובצל ירוק
46	פולנטה פולנטה, פטריות, פרמזן וקרם פורציני
44	קאפלה פטריית פורטבלו ממולאות מוצרלה דה בופאלו, פרמז'ן, פטה, מוגש עם קרם פסטו ובלסמי מזוגג
48	טרטר סלמון קוביות סלמון טרי, שמן זית, מיץ לימון, בצל ירוק, בצל אדום, מנגו קוביות, שאטה גרוס וכוסברה

סלטים

62	סלט שוק עגבניות שרי, מלפפון, קולורבי, סלק, כרוב אדום, גזר, תפוח עץ גרנד סמית, חמוציות, גבינת רוקפור ווינגרט עשבים
63	הקיסר האחרון חסות רומיות פריכות, רוטב קיסר, פרמזן, ארטישוק, עגבניות שרי, זיתי קלמטה ועגבניות מיובשות
56	סאלוטה אורז בר, קינואה, סלרי, פטרוזיליה, חמוציות, שקד פרוס, בצל ירוק, וינגרט בלסמי, שמן זית לימון, שום קונפי ובלסמי מצומצם
60	סלט טוסקני עגבניות שרי, זיתי קלמטה, גבינת פטה, עגבניות מיובשות ביצה קשה, בצל סגול, מלפפון, חסות, שמן זית ומיץ לימון
64	סלט אנטוניו פטריית שמפיניון ופורטבלו מוקפצות עם חומץ בלסמי, יין לבן ושומשום, מוגשות על מצע חסות, מלפפון, עגבניות שרי, גבינת פטה, בלסמי מצומצם וזיתי קלמטה
	התפריט שלנו עשוי מחומרים ללא גלוטן, אך סביבת המטבח מכילה גלוטן

דגים

94	סלמון נתח פילה סלמון, מוגש על פולנטה, קרם פורציני, כמהין ופרמז'ן
99	דניס שני פילה דניס מוגשים על פולנטה וקרם כמהין/ סלט ירוק

פסטות

50	פוזילי פומדורו רוטב עגבניות ובזיליקום
55	פוזילי פונגי שמנת, פורטבלו, שמפיניון ופרמז'ן
53	פוזילי ארביאטה (חריף) רוטב עגבניות, שמן זית, זיתי קלמטה, שום, פלפל שאטה ופטרוזיליה
51	פוזילי רוזה שמנת, רוטב עגבניות ופרמז'ן
56	פוזילי סיציליאנה מטבל פלפל וחצילים קלויים, רוטב עגבניות, פטרוזיליה, זיתי קלמטה ושום
58	פוזילי ליגוריה פסטו, שמנת ופרמז'ן
69	ריזוטו אלבה פטריית פורטבלו ושמפיניון בציר פורציני, בצל, חמאה ופרמז'ן
60	פוזילי פרימורה שמן זית שום, שאטה גרוס, פסטו, זיתי קלמטה, פטרוזיליה ונגיעת פומדורו. מוגש עם גבינת פטה מעל
58	פוזילי אלה פוטנסקה שמן זית, עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, פטרוזיליה, אנשובי, שאטה גרוס ונגיעת פומדורו, שאטה גרוס
69	ריזוטו סלק ערמונים חמאה, יין לבן, פרמז'ן, סלק, בצל, טימין, ערמונים, פסטו, מחית כמהין ובצל ירוק. מוגש עם גבינת פטה מעל
69	פוזילי פסקטורה (חריף) שמן זית, שאטה גרוס, זיתי קלמטה, פטרוזיליה, פומדורו ונתחי סלמון טרי
68	פוזילי דון מריו רוטב עגבניות, שמנת, גבינת מסקרפונה, פרמז'ן, פסטו וקרעי מוצרלה דה בופאלו

קינוחים

41	מלבי פיסטוק מלבי פיסטוק, סירופ מיי וורדים, קראנץ קוקוס קלוי, אגוז לוז קרוקנט וגלידת דובדבני אמרנה
30	סורבה 3 טעמים
45	טריו מסקרפונה שכבות של קרם מסקרפונה וניל, פיסטוק, קפה עם נשיקות מרנג, רוטב תות שדה ורוטב פירות אדומים
46	פורטופינו פריז "כשקדם איטלקי פוגש קרם צרפתי" קרם ברולה וניל, קרם ברולה פיסטוק, קרם מסקרפונה, קרם שוקולד חלב ודובדבני אמרנה

TRATTORIA

PORTOFINO

ITALIAN BAR

TRATTORIA

PORTOFINO

ITALIAN BAR

Gluten Free Menu

Starters

Soup du Jour	32
Malanzana Meditaliano	39
Taboun-charred eggplant carpaccio, served with balsamic reduction, pesto, lemon olive oil, feta cheese and crostini	
Fungi ally Palermo	42
Portobello and champignon mushrooms, olive oil, garlic, butter, thyme, baby spinach, white wine, cream, hints of Roquefort, Balsamic and parmesan	
Capresa	46
Mozzarella di bufala, sliced tomatoes, basil leaves, pesto, balsamic vinaigrette and olive oil	
Beet Ensalada	35
Baked beets, citron vinaigrette, feta cheese, parmesan, walnuts, and scallion	
Polenta	46
Polenta, mushrooms, parmesan and porcini sauce	
Capella	44
Portobello mushrooms stuffed with mozzarella di bufala, parmesan and pesto, served over peperonata sauce and poured balsamic	
Tartar Salmon	48
Raw salmon, olive oil, lemon juice, scallion and red onions, mango salsa, shata pappers and coriander	

Salads

Market Salad	62
Cherry tomatoes, cucumbers, kohlrabi, beets, red cabbage, carrots, grand smith apples, cranberries, nut mix, roquefort cheese and herb vinaigrette	
The Last Caesar	63
Crisp romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, croutons, artichoke, cherry tomatoes, kalamata olives, sundried tomatoes	
Saluda	56
Wild rice, quinoa, celery, parsley, cranberries, roasted almonds, scallions, balsamic vinaigrette, lemon olive oil, garlic confit and balsamic reduction	
Tuscany Salad	60
Cherry tomatoes, sundried tomatoes, kalamata olives, red onions, cucumbers, lettuce, fetta cheese, hardboiled egg, lemon juice and crostini	
Antonio Salad	64
Champignon and portobello mushrooms tossed in olive oil, balsamic vinegar, white wine and sesame seeds. Served over lettuce, with citron vinaigrette, cucumbers, cherry tomatoes, balsamic reduction and kalamata olives	

Our dishes are gluten free but made in a kitchen that contains gluten

Fish

Seabream	99
Two seabream fillets served over crème and truffle gnocchi and fresh mushrooms	
Salmon	94
Fillet of salmon served over polenta, porcini crème and parmesan	

Pasta

Fusilli Pomodoro	50
Basil tomato sauce	
Fusilli Fungi	55
Alfredo sauce, champignon and portobello mushrooms, parmesan	
Fusilli Arrabiata (spicy)	53
Tomato sauce, olive oil, garlic, shata peppers and parsley	
Fusilli Rosé	51
Tomato sauce, alfredo sauce and parmesan	
Fusilli Siciliana	56
Tomato sauce, pepper dip and roasted eggplant, garlic, kalamata olives and parsley	
Fusilli Liguria	58
Alfredo pesto sauce, parmesan	
Fusilli Primavera	60
Olive oil, garlic, ground shata peppers, pesto, kalamata olives, parsley and a touch of Pomodoro, topped with fetta	
Fusilli a la Puttanesca	58
Olive oil, sundried tomatoes, kalamata olives, parsley, anchovies, ground shata peppers and a touch of Pomodoro	
Fusilli Sorrentina (spicy)	69
Olive oil, garlic, ground shata peppers, kalamata olives, parsley, Pomodoro and fresh salmon	
Fusilli Don Mario	68
Tomato sauce, cream, mascarpone cheese, parmesan, pesto and shredded mozzarella di bufala	
Chestnut Beet Risotto	69
Butter, white wine, parmesan, beet, thyme, chopped chestnuts, scallion, topped with fetta cheese	
Risotto Alba	69
Portobello and champignon mushrooms in porcini, onions, white wine, garlic, pesto, butter and parmesan	
Chestnut Beet Risotto	69
Butter, white wine, parmesan, beet, thyme, chopped chestnuts, truffle puree and scallions. Topped with fetta cheese	

Desserts

Pistachio Malabi	41
Pistachio malabi, rose water syrup, toasted coconut crunch, hazelnut croquant and amarino cherry ice cream	
Trio Mascarpone	45
Layered vanilla mascarpone, pistachio, coffee with merengue, strawberry sauce and red fruit sauce	
Portofino Paris	46
Italian crème meets French crème - vanilla crème brûlée, pistachio crème brûlée, mascarpone crème, milk chocolate crème and Amarena cherries	
Sorbet (3 flavors)	30