

# Speisekarte

**W**illkommen im **Porto Vecchio**

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant **Porto Vecchio** begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Genießen Sie eine kleine Auszeit im rustikal-modernen Ambiente. Unsere italienischen Spezialitäten werden frisch für Sie zubereitet.

Hervorragende Speisen, erstklassiger Service und faire Preise sind die Grundsätze unseres Hauses. Wir freuen uns über Ihren Besuch und werden unser Bestes geben, um Sie zu verwöhnen.

Ihr **Porto Vecchio** Team  
Lassen Sie es sich schmecken!

# Vorspeisen

## Pizzabrot <sup>A</sup>

(mit frisch gepresstem Knoblauchöl und Oregano)

7,50 €

## Vitello Tonnato <sup>D</sup>

(vom Kalb)

16,50 €

## Caprese <sup>G</sup>

(mit Mozzarella, Tomaten in Scheiben und Rucola garniert)

13,50 €

## Carpaccio

(vom Rind)

16,50 €

## Italienischer Vorspeisenteller <sup>A B C D G J</sup>

(Melone mit Parmaschinken ummandelt, Auberginen, Zucchini, Pilze, Tomaten-Mozzarella, Meeresfrüchte, Paprika, ital. Salami)

15,50 €

## Schafskäse gegrillt <sup>G</sup>

13,50 €

## Gegrillte Peperoni

9,50 €

## Bruschetta auf Pizzabrot <sup>A</sup>

12,50 €

## Champignons gefüllt mit Schafskäse <sup>G</sup>

11,50 €

# Suppen

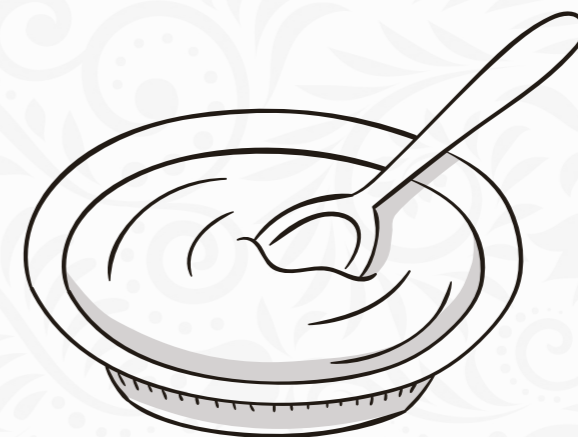
## Tomatencremesuppe <sup>G</sup>

7,50 €

## Minestrone

(Italienische Gemüsesuppe)

7,50 €





# Salate

## Grüner Salat

(Grüne Salatblätter mit Tomaten und Gurken)

**5,50 €**

## Tomatensalat

(Tomaten und rote Zwiebeln)

**8,50 €**

## Insalata di Tonno <sup>D</sup>

(Grüner Salat mit Thunfisch, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni)

**klein 10,50 € / groß 14,50 €**

## Insalata Italiana <sup>C,G,6</sup>

(Grüner Salat mit Schinken, Käse, Ei, Gurken, Peperoni, Oliven)

**klein 9,50 € / groß 13,50 €**

## Insalata di Frutti di Mare <sup>D</sup>

(Meeresfrüchtesalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven)

**klein 13,50 € / groß 17,50 €**

## Insalata Contadina <sup>G,6</sup>

(Grüner Salat mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven)

**klein 11,50 € / groß 15,50 €**

## Insalata Porto Vecchio <sup>6</sup>

(Grüner Salat mit Putenstreifen, Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven)

**17,50 €**

**Alle Salate werden mit hausgemachtem italienischem  
Creme-Dressing serviert**

# Pasta

## Spaghetti

### Napoletana <sup>A</sup>

(mit Tomatensauce)

**12,50 €**

### Aglio e Olio <sup>A</sup>

(mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Peperoni)

**14,50 €**

### Bolognese <sup>A</sup>

(mit Fleischsauce)

**14,50 €**

### Carbonara <sup>A, C, G, 2, 3, 8</sup>

(mit Sahne, Ei und Speck)

**15,50 €**

### Frutti di Mare <sup>A,B,D</sup>

(mit Meeresfrüchten)

**18,50 €**

### Tonno e Spinaci <sup>D, G</sup>

(mit Thunfisch, Spinat in leichter Tomaten-Sahnesauce)

**15,50 €**

### Gambas <sup>A, B, G</sup>

(mit Garnelen und Tomatensauce)

**19,50 €**

# Pasta

## Penne

### Arrabbiata <sup>A, I, 6</sup>

(pikant mit Tomaten, Peperoni und Oliven)

14,50 €

### Broccoli e Gorgonzola <sup>A, G, J, 2, 3, 8</sup>

(mit Broccoli und Gorgonzola Käse)

15,50 €

### Putenstreifen <sup>A, C, G, 2, 3, 8</sup>

(mit grünem Pfeffer in Rahmsauce)

17,50 €

### Normalina <sup>A, C, G</sup>

(mit Cherry-Tomaten, Rucola und Schafskäse)

17,50 €

### Lachs Spinat <sup>A, D, G</sup>

(mit Lachs und Spinat)

19,50 €

### Quattro Formaggi <sup>A, G</sup>

(mit einer cremigen Sahne- Käsesauce)

16,50 €

### Roastbeef <sup>A, G</sup>

(mit Rinderstreifen und Zwiebeln)

19,50 €

# Pasta

## Im Ofen Überbacken

### Cannelloni <sup>A, G, I</sup>

(Teigröllchen mit Fleischfüllung)

16,50 €

### Lasagne <sup>A, G, I</sup>

(klassisch)

16,50 €

### Lasagne <sup>A, G, I</sup>

(mit Lachs und Spinat)

19,50 €

### Combinazione <sup>A, G, I</sup>

(verschiedene Pastasorten in Fleischsauce)

16,50 €

### Penne al Forno <sup>A, G, I</sup>

(mit Fleischsauce und Käse im Ofen überbacken)

16,50 €

## Tortellini / Ravioli

### Tortellini Gorgonzola <sup>A, G, 2, 3</sup>

(mit Gorgonzola)

16,50 €

### Tortellini A la Panna <sup>A, G, 2, 3, 8</sup>

(mit Schinken und Sahne)

16,00 €

### Ravioli Caprese <sup>A, G, 2, 3, 8</sup>

(mit Ricotta-Spinat Füllung)

18,50 €



# Pasta

## Gnocchi

**Boscaiole** <sup>A, G, I</sup>

(mit Erbsen, Champignons, Sahne und Tomatensauce)

**15,50 €**

**Sorentina** <sup>A, G, I</sup>

(überbacken mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella)

**16,50 €**

## Tagliatelle

**Al Salmone** <sup>A, D, G, H</sup>

(mit Lachs in leichter Tomaten-Sahnesauce)

**19,50 €**

**Mare e Monte** <sup>A, B</sup>

(mit Gambas und Champignons)

**19,50 €**

## Linguine

**Gambas** <sup>A, B, G</sup>

(mit Garnelen und Tomatensauce)

**22,50 €**

**Roastbeef** <sup>A</sup>

(Cherrytomaten, Champignons und Rinderstreifen)

**22,50 €**

# Holzofenpizza

**Pizzabrot** <sup>A</sup>

(mit frisch gepresstem Knoblauchöl und Oregano)

**7,50 €**

**Margherita** <sup>A, G, L</sup>

(mit Tomaten und Käse)

**11,00 €**

**Funghi** <sup>A, G</sup>

(mit Champignons)

**12,50 €**

**Salami** <sup>A, G, L</sup>

(mit Salami)

**13,50 €**

**Prosciutto** <sup>A, G, L, M, 2, 3, 9</sup>

(mit Schinken)

**13,50 €**

**Al Capone** <sup>A, D, G</sup>

(mit Kapern und Sardellen)

**14,50 €**

**Tonno** <sup>A, D, G</sup>

(mit Thunfisch und Zwiebeln)

**14,50 €**

**Gorgonzola** <sup>A, D, G</sup>

(mit Gorgonzolakäse)

**14,50 €**

# Holzofenpizza

## **Gamberetti** <sup>A, B, G</sup>

(mit Krabben)

**15,50 €**

## **Romana** <sup>A, G, L, M, 2, 3</sup>

(mit frischen Champignons, Paprika und Salami)

**15,50 €**

## **Venezia** <sup>A, G, 2, 3</sup>

(mit frischen Champignons, Salami und Schinken)

**15,50 €**

## **Chef** <sup>A, G, 2, 3</sup>

(mit Paprika, Salami und Schinken)

**15,50 €**

## **Spinaci** <sup>A, G</sup>

(mit Spinat, Knoblauch, Parmesan Käse)

**14,00 €**

## **Hawaii** <sup>A, G, 2, 3</sup>

(mit Schinken und Ananas)

**15,50 €**

# Holzofenpizza

## **Vegetale** <sup>A, G</sup>

(vegetarische Pizza mit Gemüse der Saison)

**15,50 €**

## **Frutti di Mare** <sup>A, B, D, G</sup>

(mit Meeresfrüchten)

**16,50 €**

## **Speciale** <sup>A, D, G, 2, 3, 6</sup>

(mit Champignons, Paprika, Salami, Schinken, Sardellen, Oliven)

**16,50 €**

## **Porto Vecchio** <sup>A, C, G, 2, 3, 6</sup>

(mit Salami, Schinken, Champignons, Paprika, Oliven, Eier und Peperoni)

**17,50 €**

## **Diavolo** <sup>A, G</sup>

(mit scharfen Salami, Peperoni, Schafskäse, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika)

**17,50 €**

## **Parma** <sup>A, G, 2</sup>

(mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan Käse)

**17,50 €**

## **Calzone** <sup>A, G, 2</sup>

(mit Salami, Pilzen, Schinken, Ei und Käse zusammengeklappt)

**17,50 €**



# Reisgerichte

**Riso Verdure** <sup>A, G</sup>  
(mit saisonalem Gemüse)  
**15,50 €**

**Riso Frutti di mare** <sup>A, B, D, G</sup>  
(mit Meeresfrüchten)  
**18,50 €**

## Für unsere kleinen Gäste

**Kinderschnitzel mit Pommes** <sup>A, C, G</sup>  
**11,50 €**

**Portion Pommes mit Mayo** <sup>C, G</sup> **oder Ketchup**  
**5,00 €**

**Penne**  
**mit Bolognese oder Tomatensauce** <sup>A, 2, 3</sup>  
**8,50 €**

Diese Speisen werden nur für Kinder zubereitet!

# Fleischgerichte

## Vom Schwein

**Jägerschnitzel** <sup>A, C, G</sup>  
(mit Champignonsauce und Pommes)  
**18,50 €**

**Rahmschnitzel** <sup>A, C, G</sup>  
(mit Rahmsauce und Pommes)  
**18,50 €**

**Schnitzel „Wiener Art“** <sup>A, C, G</sup>  
(„Paniert“ mit Pommes)  
**16,50 €**

**Piccata Milanese** <sup>A, C, G</sup>  
(Fleischschnitzchen mit Parmesan-Käse und Ei gebraten  
mit Spaghetti in Tomatensauce)  
**21,50 €**

**Parmigiana** <sup>A, C, G</sup>  
(Käseschnitzel mit Pommes)  
**21,50 €**

**Saltimbocca Romana**  
(Fleischschnitzchen mit Parmaschinken in Salbeisauce und Pommes)  
**20,50 €**

**Schweinelende „Pepe“** <sup>A, C, G</sup>  
(mit würziger Pfeffersauce und Pommes)  
**25,50 €**

**Schweinelende „Funghi“** <sup>A, C, G</sup>  
(mit Champignonsauce und Pommes)  
**25,50 €**

# Fleischgerichte

## **Schnitzel „Toscana“** <sup>A, C, G</sup>

(mit frischen Tomaten, Champignons, Mozzarella überbacken und Pommes)

**22,50 €**

## **Scaloppina al vino bianco** <sup>A, C, G, 10</sup>

(Fleischschnittchen in Weißweinsauce mit Pommes)

**19,50 €**

## *Vom der Pute*

### **Putenbrust vom Grill**

(mit Pommes)

**20,50 €**

### **Putenbrust in grüner Pfefferrahmsauce** <sup>G</sup>

(mit Pommes)

**22,50 €**

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes und ohne Beilagensalat serviert  
- Beilage wahlweise auch Bratkartoffeln oder Reis.

# Fleischgerichte

## *Vom Rind*

### **Rumpsteak „Natur“** <sup>G</sup>

(mit Kräuterbutter und Pommes)

**32,50 €**

### **Rumpsteak „Cipolle“**

(mit gebratenen Zwiebeln und Pommes)

**33,50 €**

### **Rumpsteak „Funghi“** <sup>G</sup>

(mit Champignon-Rahmsauce und Pommes)

**33,50 €**

### **Rumpsteak „Pepe“**

(mit Pfefferrahmsauce und Pommes)

**33,50 €**

### **Rumpsteak „Gorgonzola“** <sup>G</sup>

(mit Gorgonzolasauce und Pommes)

**34,50 €**

### **Gemischte Grillplatte**

(Schweinemedallions, Schweinerücken-, Rinder- und Putensteak mit Pommes)

**33,50 €**

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes und ohne Beilagensalat serviert  
- Beilage wahlweise auch Bratkartoffeln oder Reis.



# Fischgerichte

## Fischspezialitäten

**Gegrillte Calamari** <sup>B, D</sup>  
(mit Riso Frutti di Mare)  
24,50 €

**Calamari fritti** <sup>B, D</sup>  
(mit Riso Frutti di Mare)  
23,50 €

**Scampi gegrillt** <sup>B, D</sup>  
(mit Riso Frutti di Mare)  
27,50 €

**Gemischte Fischplatte** <sup>A, B, D</sup>  
(Gegrillte Calamari, Scampi, Lachssteak, Dorade Filet)  
33,50 €

**Dorade Filet** <sup>A, B, D</sup>  
(gegrillt, mit Spaghetti Frutti di Mare)  
28,50 €

**Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln** <sup>D</sup>  
26,50 €

**Reichhaltige frische Fischplatte** <sup>B, D</sup>  
(für 2 Personen mit gegrillten Calamari, Scampi, Lachssteak, Dorade Filet und Hummer)  
85,00 €

Alle Fischgerichte werden mit Riso Frutti di Mare und ohne Beilagensalat serviert.

# Dessert

**Hausgemachtes Tiramisu** <sup>A, C, G, 2, 4, 5, 7</sup>  
7,50 €

**Hausgemachte Panna Cotta** <sup>C, G, 2, 4, 5, 7</sup>  
7,50 €

**Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne** <sup>G</sup>  
7,90 €

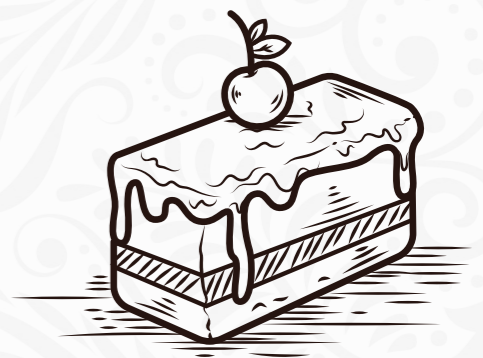
**Gelati Misti** <sup>G</sup>  
(Erdbeer-, Schoko- und Vanilleeis)  
4,50 €

**Cassata** <sup>G</sup>  
(Italienische Eistorte bestehend aus Schokolade-Vanillecreme,  
und kandierten Früchten und Haselnussstücken)  
7,50 €

**Tartufo** <sup>G</sup>  
(feine Schokoladen Spezialität)  
7,50 €

**Profiterol** <sup>A, C, G</sup>  
(Windbeutel mit Cremefüllung)  
7,50 €

**Affogato al caffè** <sup>17, G</sup>  
(Espresso mit Vanilleeis)  
6,50 €





# Getränke

## Fassbier

Pils <sup>A</sup>	0,3 l	3,90 €
Pils <sup>A</sup>	0,4 l	4,50 €
Radler <sup>A, 9, 13</sup>	0,4 l	4,50 €
Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5 l	4,90 €
Weizenradler <sup>A, 9, 13</sup>	0,5 l	4,90 €

## Alkoholische Getränke

Grappa	2 cl	4,50 €
Averna <sup>2</sup>	2 cl	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	4,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,50 €
Remy Martin	2 cl	6,00 €
Metaxa	2 cl	5,50 €
Grappa di Prosecco	2 cl	5,50 €
Williams	2 cl	4,50 €

## Weißwein<sup>10</sup>

Frascati (herb)	0,2 l	6,50 €
Frascati (lieblich)	0,2 l	6,50 €
Weinschorle	0,2 l	4,00 €
Weinschorle	0,5 l	6,50 €
Pinot Grigio	0,2 l	6,50 €
Riesling (trocken)	0,2 l	6,50 €

## Flaschenweine

Wir führen ständig neue Weine in unserem Sortiment.  
Auf Wunsch beraten wir Sie gerne über unsere aktuellen Flaschenweine.  
Fragen Sie bitte bei der Bestellung von Flaschenweinen bei unseren Kellnern nach.

## Flaschenbiere (Erdinger)

Kristallweizen <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €
Weizenbier (dunkel) <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €
Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,33 l	4,50 €
Alkoholfreies Weizen <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €

## Aperetifs

Martini rosso	5 cl	4,50 €
Martini bianco	5 cl	4,50 €
Campari <sup>1</sup>	5 cl	6,00 €
Prosecco (Glas)	0,1 l	5,00 €
Prosecco (Flasche)	0,75 l	22,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	7,50 €
Limoncello Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	7,50 €
Campari Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	7,50 €
Campari Soda <sup>1</sup>	0,2 l	7,50 €
Campari Orange <sup>1</sup>	0,2 l	7,50 €

## Rotweine<sup>10</sup>

Chianti (sehr herb)	0,2 l	6,50 €
Rosateillo (herber Rosewein)	0,2 l	6,50 €
Primitivo	0,2 l	7,50 €
Lambrusco (lieblich)	0,2 l	6,50 €
Barbera (vollmundig herb)	0,2 l	6,50 €
Montepulciano	0,2 l	6,50 €
(extraktreicher Wein der Toskana)		

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>1, 17</sup>	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Cola light <sup>1, 9, 17</sup>	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Fanta <sup>1, 3</sup>	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Sprite <sup>9, 13</sup>	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Spezi <sup>1, 9, 17</sup>	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Apfelsaft <sup>14</sup>	0,2 l	3,30 €	0,4 l	5,50 €
Bitter Lemon <sup>16</sup>	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Traubensaft	0,2 l	3,60 €	0,4 l	5,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €	0,4 l	5,90 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,80 €	0,4 l	6,50 €
Tafelwasser Sprudel/still (Glas)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,90 €
Alwa Mineralwasser (Flasche)	0,75 l	5,90 €		
S. Pellegrino medium (Flasche)	0,75 l	5,90 €		
Alwa still (Flasche)	0,75 l	5,90 €		

### Alle Säfte auch als Schorle:

Apfel, Johannisbeer, Orange, Traube oder Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €
Apfel, Bitter Lemon und Orange	0,4 l	4,90 €
Traube und Johannisbeer	0,4 l	5,50 €

## Heiße Getränke

Espresso <sup>17</sup>	2,50 €
Espresso macchiato <sup>17, G</sup>	3,50 €
Espresso doppio <sup>17</sup>	3,90 €
Tasse Kaffee <sup>17</sup>	2,90 €
Cappuccino <sup>17, G</sup>	3,90 €
Tee (Pfefferminze, Kamille, Grün, Schwarz)	2,90 €
Latte Macchiato <sup>17, G</sup>	4,50 €

## Digestif

Amaretto	2 cl	4,00 €
Sambuca	2 cl	4,00 €
Limoncello	2 cl	4,50 €
Ouzo	2 cl	4,50 €
Baileys	2 cl	5,00 €



## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung §9

- 1 = „mit Farbstoff/en“
- 2 = „konserviert“
- 3 = „mit Antioxidationsmittel“
- 4 = „mit Geschmacksverstärker“
- 5 = „geschwefelt“
- 6 = „geschwärzt“
- 7 = „gewachst“
- 8 = „mit Phosphat/en“ (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 = „mit Süßungsmittel“
- 10 = „enthält Sulfite“
- 11 = „mit (einer) Zuckerart/en und Süßungsmittel/n“
- 12 = „nur bei Tafelsüßen zusätzlich zur Angabe  
„mit Süßungsmittel/n“: „auf der Grundlage von ...“
- 13 = „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 14 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 15 = „unter Schutzatmosphäre verpackt“
- 16 = „chininhaltig“
- 17 = „koffeinhaltig“

## Allergene

- A = Glutenhaltige Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fische
- E = Erdnüsse
- F = Sojabohnen
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- I = Sellerie (und daraus gewonnene Erzeugnisse )
- J = Senf (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- K = Sesamsamen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- L = Schwefeldioxid (und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l )
- M = Lupinen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- N = Weichtiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

## Zusatzstoffe & Allergene Allgemein

- Ananas –
- Artischocken 3
- Bacon 2, 3, 8, 15
- Bolognese –
- Creme Fraiche G
- Croutons A
- Ei C
- Feta G
- Gorgonzola G
- Hefe –
- Hinterschinken 2, 3, 8
- Hähnchenbrust –
- Kapern –
- Käse G
- Lachs D
- Lasagne A, C
- Mais –
- Meeresfrüchte B, D
- Mehl A
- Oliven, grün 3
- Oliven, schwarz 6
- Olivenöl –
- Parmesan G
- Penne A
- Peperoni 2
- Peperoni-Salami 1, 2, 3
- Pizza Chilis 2
- Putenbrust geräuchert 2, 3, 8
- Rindersalami
- Sahne G
- Salami 1, 2, 3
- Sardellen D
- Serrano Schinken 2, 3
- Shrimps B
- Sonnenblumenöl –
- Spaghetti A
- Tabasco 14
- Thunfisch D, F