

PORTOFINO

ANTIPASTI FREDDI / ENTRADAS FRÍAS / **COLD ENTRÉES**

Mozzarella e Pomodoro Organico con Pesto alla Genovese	
Queso Mozzarella y Jitomate Orgánico con Salsa Al Pesto y Orégano	\$130
<i>Mozzarella Cheese and Organic Tomato with Pesto and Oregano</i>	
Finissima di Tonno con Cipollotti Rossi, Capperi e Olive Nere	
Carpaccio de Atún Fresco con Cebolla Morada, Alcaparras y Aceitunas Negras	\$160
<i>Tuna Carpaccio with Red Onion, Capers and Black Olives</i>	
Carpaccio di Manzo con Parmigiano, Senape Salsa, Olio d'oliva	
Carpaccio de Res con Julianas de Apio, Queso Parmesano, Aderezo de Mostaza y Aceite de Oliva	\$170
<i>Beef Carpacci3n with Celery, Parmesan Cheese, Mustard Dressing and Olive Oil</i>	
Prosciutto con Melone e Fichi	
Jam3n Serrano con Mel3n e Higos	\$195
<i>Serrano Ham with Cantaloupe and Figs</i>	

ANTIPASTI CALDI / ENTRADAS CALIENTES / **HOT ENTRÉES**

Verdure alla Griglia con Provolone Impanata	
Parrillada de Verduras Gratinadas con Queso Provolone Empanizado	\$115
<i>Grilled Vegetables au Gratin with Breaded Provolone Cheese</i>	
Bruschetta Portofino	
Pan de Campiña Tostado con Salsa de Jitomate, Queso Mozzarella, Hongos, Aceitunas Verdes y Albahaca	\$85
<i>Countryside Toast with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Green Olives and Basil</i>	
Fritto di Calamari 50g e Gamberi 50g, Verdurine di Stagione con Salsa Tartara	
Frito de Calamares (50 g) y Camarones (50 g) con Verduras de Temporada con Salsa Tártara	\$170
<i>Fried Squids (1.7 oz), Shrimps (1.7 oz) and Seasonal Vegetables with Tartar Sauce</i>	

INSALATE / ENSALADAS / **SALADS**

Insalata alla Mediterranea della Riviera Ligure	
Ensalada Mediterránea con Aceitunas, Atún, Huevos Cocidos, Jitomate, Apio y Pimientos	\$115
<i>Mediterranean Salad with Olives, Tuna, Hard Boiled Eggs, Tomatoes, Celery and Peppers</i>	
Cuori di Lattughe con Pere, Gherigli di Noci, Salsa al Gorgonzola	
Corazones de Lechuga Baby con Pera, Nuez y Aderezo de Queso Gorgonzola	\$125
<i>Baby Lettuce Hearts with Pear, Walnut and Gorgonzola Cheese Dressing</i>	
Insalata Verde con Carciofi Freschi Crudi e Cucinati, Scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico	
Ensalada Verde con Alcachofas Crudas y Cocidas, Láminas de Queso Parmesano y Balsámico	\$135
<i>Green Salad with Artichokes, Thinly Sliced Parmesan Cheese and Balsamic Vinegar</i>	

LE ZUPPE / LAS SOPAS / **SOUPS**

Classico Minestrone alla Genovese	
El Clásico Minestrone de Verduras, Pasta y Pesto a la Genovesa	\$85
<i>Classic Minestrone Soup with Pasta and Genovese Pesto</i>	
Pappa al Pomodoro con Basílico Della Riviera	
Sopa de Tomate y Pan al Perfume de Albahaca	\$85
<i>Tomato Soup and Basil Essence Bread</i>	
Zuppa di Lenticchie con Pancetta e Parmigiano	
Sopa de Lenteja con Tocino y Queso Parmesano	\$85
<i>Lentil Soup with Bacon and Parmesan Cheese</i>	

PORTOFINO

RISOTTI / LOS RISOTTOS / *RISOTTOS*

Risotto Cremoso al Funghi, Profumato al Timo	
Risotto Cremoso con Hongos, Perfumado al Tomillo	\$170
<i>Mushrooms and Thyme Essence Creamy Risotto</i>	
Risotto Cremoso con Asparagi e Cape Sante	
Risotto Cremoso con Espárrago y Callo de Hacha (2 pzas.)	\$195
<i>Asparagus and Scallops (2 pieces) Creamy Risotto</i>	

LE NOTRE PASTE FRESCHES E LE CLASSICHE NUESTRAS PASTAS FRESCAS Y LAS CLÁSICAS *FRESH AND CLASSIC PASTAS*

Gnocchetti di Melanzane Saltati al Pomodoro e Basilico	
Gnocche de Berenjenas Salteadas con Jitomate Fresco y Albahaca	\$140
<i>Sauteed Eggplant Gnocchi with Fresh Tomato and Basil</i>	
Ravioli di Caprino e Ricotta, al Pomodoro Fresco e Timo	
Ravioles Frescos Rellenos de Queso de Cabra y Queso Ricotta con Jitomate Fresco y Tomillo	\$160
<i>Goat and Ricotta Cheese Stuffed Raviolis with Fresh Tomato and Thyme</i>	
Lasagne Classiche alla Bolognese	
Lasaña con Salsa Boloñesa y Queso Mozzarella	\$170
<i>Lasagna Bolognese with Mozzarella Cheese</i>	
Fettuccine Fresche con Caponata di Verdure	
Fettuccine Fresco con Verduras Mixtas	\$130
<i>Fresh Fettuccine with Vegetable Caponata</i>	
Chitarrina con Gamberi, Zucchini, Pomodorini Pachino e Peperoncino	
Spaghetti Fresco con Camarones (120 g), Jitomate Cherry y Chile de Árbol	\$170
<i>Fresh Spaghetti with Shrimps (4.2 oz), Cherry Tomato and Chile de Árbol</i>	

LE CARNI E PESCI / CARNES Y PESCADO / *MEAT AND FISH*

Scaloppa di Pesce con Caponata di Verdure, Salsa Pesto	
Filete de Mojarra (160 g) sobre cama de Caponata de Verduras y Salsa Pesto	\$230
<i>Bream Fillet (5.6 oz) with Vegetable Caponata and Pesto Sauce</i>	
Petto di Pollo Ripieno con Funghi Misti	
Pechuga de Pollo (180 g) Rellena con Hongos Mixtos y Risotto Cremoso	\$180
<i>Mushrooms Stuffed Chicken Breast (6.3 oz) with Creamy Risotto</i>	
Saltimbocca de Carne di Maiale alla Romana	
Escalopas de Cerdo (180 g) con Jamón Serrano, Salvia y Salsa al Vino Blanco	\$185
<i>Pork Scallops (6.3 oz) with Prosciutto Ham, Sage and White Wine Sauce</i>	
Tagliata di Manzo con Salsa al Brunello di Montalcino e Spinaci Saltati	
 Filete de Res (200 g) en Salsa de Vino Tinto Brunello y Espinacas	\$320
<i>Beef Filet (7 oz) with Brunello Red Wine Sauce and Spinach</i>	
 Tagliata Rib Eye 500 g / 17.6 oz.	\$640