

PORTO

CUCINA ITALIANA

by Flavia



Cominciamo

Crema /Zuppa del día 9€

Pan pizza 8€

Masa madre, salsa de tomate, ajo y orégano.

Bruschetta di burrata 11€

Pan tostado con tomate cherry, servidos con crema de burrata, rúcula y pesto.

Cuori di carciofi al forno Jospet 16€

Alcachofas al horno JOSPER con romero y aceite de ajo.

Parmigiana di melanzane 14€

Lasaña de berenjena con salsa de tomate albahaca, mozzarella y parmesano.

Provoletta al forno 12€

Queso provolone con salsa de tomate y orégano con pan tostado.

Polpettine di carne al pomodoro 14€

Albóndigas de ternera con salsa de tomate, parmesano, tomates cherrys y albahaca.

Uovo alla tartufina 14€

Yema de huevo en crema de trufa, nata y puré de patatas con trufa negra.

Vitello tonnato 15€

Finas lonchas de ternera blanca con nuestra salsa de atún, alcaparras y con toque de pimentón.

Carpaccio di Manzo 14€

Finas Lonchas de ternera con Láminas de parmesano, rúcula y piñones.

Insalate

Insalata Caprese 12€

Mozzarella de búfala D.O.P, tomate, aceite de oliva, albahaca fresca y salsa pesto.

Insalata Cesare con pollo al Jospet 16€

Mix de lechuga, croutons (pan tostado), parmesano, pollo al JOSPER con salsa César.

Burrata tartufata e grissini 16€

Burrata, trufa negra, tomates secos, rúcula y tomates Cherrys, albahaca. Ideal para compartir.

Insalata di ventresca di tonno, pomodoro e avocado 16€

Ensalada de ventresca con tomate aguacate y cebolla y piparras.

Pizze Rosse

Nuestras pizzas de masa madre se elaboran con harinas italianas manteniendo el máximo rigor en la levitación de la masa durante 48 horas. Utilizamos Mozzarella Fior di Latte y salsa de tomate italiana.

Margarita 11€

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

Prosciutto 14€

Salsa de tomate, mozzarella y Jamón cocido italiano.

Diavola 14€

Salsa de tomate, mozzarella y salami picante italiana.

Prosciutto e funghi 15€

Salsa de tomate, mozzarella, Jamón york y champiñones.

Vegetariana 12€

Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas, pimientos rojos, pimientos verdes y calabacín.

Calzone 16€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york y ricotta.

Alla Tartufina 18€

Salsa de tomate, mozzarella, boletus y trufa negra.

Pizze Bianca

Quattro Formaggi 15€

Parmesano, gorgonzola, mozzarella y emental.

Burrata con prosciutto di Parma 18€

Mozzarella, burrata, jamón de parma, rúcula y tomates cherry.

Rissoto

Rissoto con funghi porcini e parmigiano 18€

Elaborado con riso arborio y boletus.

Rissoto frutti di mare 20€

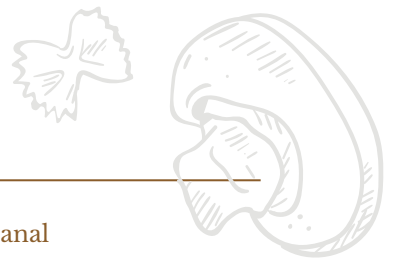
Elaborado con almejas, calamar, langostinos, cigalas y mejillones.

Rissoto Verduras 16€

Con verduritas y láminas de parmesano.



Paste



Todas nuestras pastas frescas estan elaboradas en nuestro obrador y de forma artesanal

Spaghetti pomodori e basilico 11€ Salsa de tomate con albahaca, tomates cherrys y ajo.	Tagliatelle Ragú alla Bolognese 15€ Salsa a la boloñesa a base de salsa de tomate y carne picada Black Angus.
Spaghetti Carbonara gli originali 14€ Guanciale, yema de huevo, parmesano y peccorino.	Tagliatelle gamberi e porcini 16€ Gambones, boletus, crema de trufa y nata.
Linguini al pesto 15€ Albahaca, piñones, parmesano, ajo y aceite de oliva.	Penne con crema tartufo e funghi 16€ Crema de trufa, boletus, nata y queso parmesano.
Spaghetti vongole 16€ Almejas finas con perejil, vino blanco, guindilla, ajo y tomates cherrys.	Penne Arrabbiata 12€ Salsa de tomate, guindilla, tomates cherrys y ajo.
Lasagna Ragú alla bolognese 15€ Salsa boloñesa a base de carne picada de Black Angus con parmesano y mozzarella.	Spaghetti frutti di mare 20€ Elaborado con almejas, calamar, gambones, cigalas mejillones y tomates cherrys.
Spaghetti con polpette di carne al pomodoro 14€ Albóndigas de carne de ternera blanca con salsa de tomate, parmesano tomates cherrys y albahaca.	Ravioli di burrata con deterrini e basilico 16€ Pasta rellena de burrata y trufa con salsa de tomate y albahaca.
Gnocchi quattro formaggi 14€ Salsa de queso parmesano, gorgonzola, mozzarella, emental, nata y decorado con avellanas tostadas.	Ravioli ricotta e spinaci 16€ Pasta rellena de ricotta y espinacas con crema de trufa, boletus y nata.
	Tortellini di carne 14€ Pasta rellena de carne en salsa nata y trocitos de jamon york.

Carni e Pesci

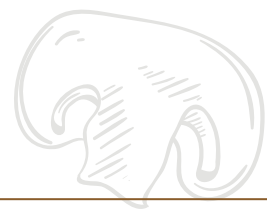
Pollo Flavia 16€ Pechuga de pollo de corral al horno Josper con salsa de champiñones, nata y puerros, servido con puré de patatas.	Lombo alto al forno Josper 22€ Lomo alto al JOSPER, servido con patatas fritas.
Salmone al forno Josper 14€ Lomo de Salmón al JOSPER servido con puré de patatas y espárragos.	Milanese di pollo alla parmigiana 16€ Pechuga de pollo empanada, salsa de Tomate, queso mozzarella y parmesano gratinado servido con espagueti pomodoro.
Escalope alla Milanese 18€ Ternera blanca empanada a la milanese con tomatitos Cherry, rúcula y láminas de parmesano con patatas fritas o espagueti pomodoro.	Guarniciones 4€ Patatas fritas Puré de patata Spaghetti pomodoro Verduras hechas a la brasa Espárragos al Josper



Dolci

Todos nuestros postres elaborados en casa y de forma artesanal.

Cheesecake de maracuyá 6,50€ Tarta de queso con base de avellana, almendra y cobertura de maracuyá.	Tiramisú di Flavia 6€ Crema mascarpone, bizcocho bañado en café y cacao.
Brownie 6,50€ El favorito de los amantes del chocolate.	Helados 6€ Sabores variados.



Trufas Trufa negra 4,50€ Trufa blanca di alba de temporada (consultar precio)	Pan y aperitivo 2,50€ Pan, cubierto y aperitivo de la casa
--	--



PORTO

CUCINA ITALIANA

by Flavia

689 207 508

618 239 848

booking@bribondelpuerto.com

Puerto deportivo Aguadulce
-Bribón del Puerto-

www.porto.bribondelpuerto.com

