

PORTO VINO

EST. 2015

ÉTLAP

APERITIVO

APERITIF APERITIFS

Az olasz aperitifkultúra ikonikus koktélljai évtizedek óta meghatározzák a bárok és kávézók hangulatát. Mindegyik ital egy történetet mesél el, a régi hagyományok és a véletlen felfedezések tökéletes elegyével. Ismerd meg a legismertebb olasz aperitifeket, és hagyd, hogy az ízek Itáliába repítsenek!

The iconic cocktails of Italian aperitif culture have defined the atmosphere of bars and cafés for decades. Each drink tells a story, blending old traditions with serendipitous discoveries. Discover the most famous Italian aperitifs and let their flavors transport you to Italy!

PROSECCO

pohár 1,5 dl

glass 1.5 dl

1790.-

COCKTAILS

COCKTAILOK

NEGRONI

gin, Campari, vörös vermouthe

gin, Campari, red vermouthe

2490.-

L'AMERICANO

Campari, vörös vermouthe, szódavíz

Campari, red vermouthe, soda water

2490.-

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, vörös vermouthe, prosecco

Campari, red vermouthe, prosecco

2490.-

COCKTAILS

COCKTAILOK

HUGO

prosecco, bodzaszirup, szódavíz, lime, menta
prosecco, elderflower syrup, soda water, lime, mint

2690.-

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, szódavíz
Aperol, prosecco, soda water

2990.-

LILLET ROSÉ & TONIC

Lillet Rosé, pink tonik, erdei gyümölcs mix
Lillet Rosé, pink tonic, mixed berries

2990.-

ELŐÉTELEK **ANTIPASTI** APPETIZERS

LEVESEK **ZUPPE** SOUPS

SALÁTÁK **INSALATE** SALADS

ANTIPASTI

ELŐÉTELEK APPETIZERS

TRILOGIA DI BRUSCHETTA ★ ●

Tartare di pomodoro, crema di ricotta al pesto di basilico,
salame piccante napoletano

Háromféle ízvilág egy ropogós házi kenyéren:
friss paradicsomtátár, bazsalikomos pestós
ricottakrém és karakteres, csípős nápolyi szalámi.^{1,7}

Three flavors on crispy bread: fresh tomato
tartare, basil pesto ricotta cream, and spicy
Neapolitan salami.

1990.-

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI ●

Mozzarella di bufala con pomodorini dolci e olio extravergine di oliva

Lágy mozzarella, édes koktélpáradicsom
és egy csepp extra szűz olívaolaj – a klasszikus olasz frissesség.⁷

Soft mozzarella, sweet cherry tomatoes,
and a drop of extra virgin olive oil—the essence of Italian freshness.

3490.-

CARPACCIO ALLA PORTO VINO

Fettine di filetto di manzo con peperoncino marinato,
cetriolo croccante, salsa cremosa fatta in casa

Vékony marhabélszín szeletek savanyított
pfefferonival, roppanós uborkával, kapribogyóval
és krémes házi szósszal.^{3,10}

Thinly sliced beef tenderloin with pickled
pepper, crunchy cucumber, capers, and
creamy home made sauce.

3990.-

BURRATA E PROSCIUTTO DI PARMA ★

Burrata cremosa con prosciutto di Parma stagionato 12 mesi

Krémes burrata és 12 hónapig érlelt páрмаi sonka tökéletes párosa, egyszerű,
mégis ellenállhatatlan íz kombináció.⁷

Creamy burrata and 12-month aged Parma ham
—a simple yet irresistible combination.

4390.-

★ Porto Vino Tutti ● csípős / hot spicy ● Vegetáriánus / vegetarian

ZUPPE

LEVESEK SOUPS

BRODO DI POLLO CON TORTELLINI ★

Brodo di gallina all'italiana, morbido e casalingo,
servito con tortellini riccamente farciti

Házias olasz tyúkhúsleves,
amelyet gazdagon töltött
tortellinivel tálalunk. ^{1,3,7,9}

Homemade italian
chicken broth served
with stuffed tortellini.

1990.-

MINISTRONE CON DITALINI ●

Minestrone italiano ricco di verdure con piccoli ditalini,
preparato secondo le ricette tradizionali

Gazdag olasz zöldségleves apró ditalini tésztával,
a hagyományos receptek alapján készítve. ^{1,3,9}

Classic Italian vegetable soup with ditalini pasta.

1690.-

CREMA DI POMODORO AL FORNO ★ ●

Vellutata di pomodoro cotto al forno con pasta
ripiena al pesto di basilico

Sütőben sült paradicsomból
készült leves, amelyet bazsalikomos
pestós töltött tésztával tálalunk. ^{1,3,7,8,9}

Oven-roasted tomato
cream soup served with basil
pesto-filled pasta.

2290.-

★ Porto Vino Tutti ● Vegetáriánus / vegetarian

INSALATE

SALÁTÁK SALADS

INSALATA PORTO VINO ★

Insalata mista con pomodori secchi, uova e petto di pollo

Vegyes saláta aszalt paradicsommal, A mixed salad with sun-dried tomatoes,
főtt tojással és omlós csirkemellel boiled egg, and tender chicken breast –
– friss és tápláló választás. ³ fresh and satisfying.

3390.-

INSALATA CONTADINA ★

Insalata mista con pomodorini, olive verdi, uova, cipolla e tonno

Vegyes zöldsaláta zöld olívbogyóval, főtt tojással, hagymával és tonhállal
– egy klasszikus, rusztikus fogás az olasz vidékről. ^{3,4}

A mixed green salad with green olives, boiled egg, onion, and tuna
– a classic rustic dish from the Italian countryside.

4190.-

INSALATA DI RUCOLA E MANZO

Straccetti di filetto con rucola, pomodorini e parmigiano

Szaftos bélszíncsíkok friss rukkolával, Juicy beef tenderloin strips with fresh
édes koktélpáradicsommal arugula, sweet cherry tomatoes, and
és parmezánforgácsokkal ⁷ parmesan flakes

6990.-

INSALATA MISTA ●

Insalata di stagione con verdure fresche

Friss, ropogós szezonális zöldségek keveréke, amely tökéletes
könnyed kiegészítője bármely ételnek.

A mix of fresh, crisp seasonal vegetables, the perfect
light complement to any dish.

1690.-

RUCOLA E PARMIGIANO ●

Rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano

Friss rukkola, édes koktélpáradicsom és vékonyra forgácsolt parmezán
– az egyszerűség tökéletes harmóniája. ⁷

Peppery fresh arugula, sweet cherry tomatoes, and delicate
parmesan shavings – a perfect harmony of simplicity.

2890.-

★ Porto Vino Tutti ● Vegetáriánus / vegetarian



BISZTRÓ
FOGÁSOK

BISTRONOMIA

BISTRO
DISHES

BISTRONOMIA

BISZTRÓ FOGÁSOK BISTRO DISHES

SUPLÌ ROMANA ●

Supplì di riso al pomodoro ripieni di mozzarella,
impanati e fritti dorati

Paradicsomos rizottóból készült, olvadó
mozzarellával töltött arancini, ropogós
bundában kisütve – kívül aranybarna,
belül lágy és krémes. ^{1,3,7,9,12}

Crispy-fried tomato risotto croquettes
filled with melting mozzarella
– golden and crunchy outside,
soft and creamy inside.

2990.-

BOCCONCINI DI MOZZARELLA ●

Bocconcini di mozzarella fritti con salsa di pomodoro speziata

Kívül ropogós, belül lágy rántott
mozzarellagolyók, amelyeket fűszeres
paradicsommártással tálalunk. ^{1,3,7}

Crispy on the outside, soft on the inside
fried mozzarella bites, served with a spiced
tomato sauce.

3590.-

GAMBERONI AL AGLIO ●

Code di gamberoni saltati in padella con aglio,
peperoncino e olio extravergine d'oliva

Serpenyőben pirított, szaftos királyrákok
fokhagymával, chilivel és extra szűz
olívaolajjal – tökéletes mediterrán
ízharmonia. ^{2,7}

Juicy king prawns sautéed with garlic, chili,
and extra virgin olive oil – a perfect
Mediterranean balance.

6990.-

PANINO DI PIZZA

Pane di pizza ripieno con prosciutto di Parma,
rucola, pomodori secchi e scaglie di parmigiano

Ropogósra sült pizzakenyér, amelyet érelt
pármai sonkával, friss rukkolával, napon
száritott paradicsommal és parmezán-
forgácsokkal töltünk meg. ^{1,7}

Crispy pizza bread filled with aged Parma
ham, fresh arugula, sun-dried tomatoes,
and parmesan shavings.

2990.-

● csípős / hot spicy ● Vegetáriánus / vegetarian



BISTRONOMIA

BISZTRÓ FOGÁSOK BISTRO DISHES

STRACCETTI DI POLLO CROCCANTE

Bastoncini di petto di pollo impanati e fritti dorati

Ropogósra sült csirkemellcsíkok, amelyek
kívül aranybarnák, belül omlósak ^{1,3}

Crispy golden-breaded
chicken strips

2690.-

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI

Una selezione di salumi e formaggi italiani in un unico piatto: prosciutto di Parma stagionato, salame Spianata piccante, salame napoletano, salsiccia saporita, accompagnati da Parmigiano, Pecorino e Provolone affumicata. Il tagliere è completato da olive verdi fresche, pomodori secchi e dolci pomodorini – la scelta perfetta per gli amanti dei sapori autentici italiani. Chiedete al nostro staff di aiutarvi a creare la combinazione perfetta!

Válogatott olasz szalámik és sajtok egy tányéron: érelt páрмаi sonka, csípős Spianata, nápolyi szalámi, ízes salsiccia kolbász, valamint parmezán, pecorino és füstölt provolone sajt. A tálat friss zöld olívbogyók, napon szárított paradicsom és édes koktélpáradicsom teszi teljessé – egy tökéletes összeállítás az autentikus olasz ízek szerelmeseinek. Kérje kollégáink ajánlását a számára legmegfelelőbb válogatáshoz! ⁷

A curated selection of Italian cured meats and cheeses on one plate: aged Parma ham, spicy Spianata, Neapolitan salami, flavorful salsiccia sausage, along with Parmigiano, Pecorino, and smoked Provolone. The platter is completed by fresh green olives, sun-dried tomatoes, and sweet cherry tomatoes – a perfect choice for lovers of authentic Italian flavors. Ask our staff to help you choose the perfect combination!

4990.- / fő-től

TÉSZTÁK ÉS
RIZOTTÓK

PASTA & RISOTTO

PASTA
& RISOTTO

PASTA

TÉSZTÁK PASTA

Minden egyes tésztánkat **helyben, frissen készítjük, az eredeti olasz receptek** szerint, prémium minőségű, **Olaszországból származó alapanyagokból**. Legyen szó egy selymes tagliatelléről, gazdagon töltött ravioliról vagy rusztikus pappardelléről – nálunk az **olasz tradíció és a kézművesség** minden falatban visszaköszön.

All our pasta is **freshly handmade** in-house, following **authentic Italian recipes**, using only **the finest ingredients from Italy**. Whether it's silky tagliatelle, generously stuffed ravioli, or rustic pappardelle, every bite embodies **Italian tradition and craftsmanship**.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ★

Spaghetti con guanciale croccante, uovo e pecorino romano

Kézzel készített spagetti, amelyet ropogós szalonnával, krémes tojással és érlelt pecorino sajttal tálalunk – az autentikus római recept szerint. ^{1, 3, 9}

Handmade spaghetti, served with crispy pancetta, creamy egg sauce, and aged pecorino cheese – following the authentic Roman recipe.

4190.-

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ●●

Spaghetti con aglio, olio extravergine di oliva e peperoncino

Frissen gyúrt spagetti illatos fokhagymával, extra szűz olívaolajjal és enyhén csípős chilivel – az olasz konyha egyik legegyszerűbb, mégis legtökéletesebb fogása. ^{1, 3, 9}

Freshly made spaghetti with aromatic garlic, extra virgin olive oil, and mildly spicy chili – one of the simplest yet most perfect Italian dishes.

2490.-

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti con ragù di carne alla bolognese

Frissen készült spagetti, amelyet lassan főzött, gazdag húsos raguval tálalunk – az olasz konyha egyik legnagyobb klasszikusa. ^{1, 3, 9, 12}

Freshly made spaghetti, served with a slow-cooked, rich meat ragù – one of the greatest classics of Italian cuisine.

3690.-

★ Porto Vino Tutti ● csípős / hot spicy ● Vegetáriánus / vegetarian



PASTA

TÉSZTÁK PASTA

LINGUINE CON POLLO E PESTO

Linguine con pollo saltato, pomodori secchi, olive verdi e pesto di rucola e pistacchio

Házilag készült linguine tészta pirított csirkemellel, aszalt paradicsommal, zöld olívával és krémes rukkolapestóval. ^{1, 3, 7, 8, 9, 12}

Homemade linguine pasta with sautéed chicken, sun-dried tomatoes, green olives, and creamy arugula pesto.

3990.-

GNOCCHI CON PROSCIUTTO DI PARMA ★

Gnocchi fatti in casa con prosciutto di Parma e salsa alla panna con pepe verde

Házilag készült gnocchi, amelyet 24 hónapig érlelt páрмаi sonkával és krémes zöld-borsmártással tálalunk. ^{1, 3, 7, 9, 10, 12} Homemade gnocchi, served with 24-month aged Parma ham and a creamy green pepper sauce.

4290.-

LASAGNE AL FORNO ★

Lasagna al forno con ragù di carne, besciamella e mozzarella Fior di Latte

Házi készítésű lasagne rétegezve gazdag húsos raguval, selymes bechamel öntettel és olvadó Fior di Latte mozzarellával, kemencében sütve. ^{1, 3, 7, 9, 12}

Homemade lasagna layered with rich meat ragù, silky béchamel, and melting Fior di Latte mozzarella, oven-baked to perfection.

3990.-

BUCATINI AL PESTO DI PISTACCHIO

Bucatini cremosi al pesto di pistacchio con gamberi e granella di pistacchio

Frissen készült bucatini tészta, amelyet krémes pisztáciás és bazsalikomos pestóval, pirított garnélával és ropogós pisztáciatörettel koronázunk meg. ^{1, 2, 3, 7, 8, 9}

Freshly made bucatini pasta, enriched with creamy pistachio pesto, sautéed prawns, and crunchy pistachio crumble.

7490.-

★ Porto Vino Tutti



PASTA

TÉSZTÁK PASTA

RAVIOLI NERO E ORO ★ ●

Ravioli fatti in casa ripieni di spinaci e ricotta, serviti con burro e salvia

Házi készítésű ravioli spenóttal és ricottával
töltve, vajos zsályás szósszal tálalva
– a színek és ízek kavalkádja ^{1,3,7,9}

Homemade ravioli filled with spinach and
ricotta, served with buttery sage sauce –
The Vibrant Symphony of Colors and Flavors

3990.-

ORECCHIETTE CON SPINACI E GORGONZOLA ●

Orecchiette con salsa cremosa al gorgonzola e spinaci freschi

Orecchiette tészta krémes gorgonzola szósszal és friss spenóttal
– gazdag és lágy ízek tökéletes harmóniája. ^{1,3,7,9}

Orecchiette pasta in creamy gorgonzola sauce with fresh spinach
– the perfect balance of rich and smooth flavors.

3590.-

TAGLIATELLE AL SALMONE E ZUCCHINE

Tagliatelle con salmone affumicato,
zucchine e salsa alla panna con aneto

Selymes tagliatelle tészta füstölt
lazaccal, roppanós cukkinivel és lágy
tejszínes kaporszósszal – könnyed, mégis
karakteres fogás. ^{1,3,7,9,12}

Silky tagliatelle pasta with smoked salmon,
crispy zucchini, and a delicate creamy dill
sauce – light yet full of character.

6990.-

SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE

Spaghetti al nero di seppia con frutti di mare freschi

Házilag készített fekete spagetti friss tenger gyümölcseivel
– minden falat a tenger ízét idézi. ^{1,2,3,4,7,9,12,14}

Squid ink spaghetti with fresh seafood – every bite
evokes the flavors of the sea.

7490.-

★ Porto Vino Tutti ● Vegetáriánus / vegetarian



RISOTTO

RIZOTTÓK RISOTTO

RISOTTO ALLA COCCE E ZUCCHINE CON LIMONE

Risotto bianco con cozze fresche, zucchini croccanti e limone di Sicilia

Krémes fehér rizottó, amelyet friss fekete kagylóval, roppanós cukkinivel és szicíliai citrommal teszünk különlegessé. ^{7, 9, 12, 14}

Creamy white risotto, enhanced with fresh black mussels, crispy zucchini, and Sicilian lemon.

4990.-

RISOTTO CON GAMBERONI E FILETTO

Risotto al pomodoro con gamberi e filetto di manzo

Paradicsomos rizottó garnélával és bélszínnel – intenzív és elegáns ízvilág egy tányérban. ^{2, 7, 9, 12}

Tomato-based risotto with shrimp and beef tenderloin – bold and refined flavors in one dish.

6990.-

FŐÉTELEK

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

STEAK

BISTECCA

STEAK

GRILLÉTELEK

GRIGLIA

GRILLED DISHES

SECONDI PIATTI

FŐÉTELEK MAIN COURSES

POLLO AL FORNO CON FUNGHI E MASCARPONE

Petto di pollo al forno con funghi saltati, crema di mascarpone e gnocchi fritti

Kemencében sült csirkemell pirított gombával, mascarponekrémekkel és házi készítésű sült gnocchival – lágy és gazdag ízek találkozása. ^{1, 3, 7, 9, 12}

Oven-roasted chicken breast with sautéed mushrooms, mascarpone cream and homemade fried gnocchi – a blend of soft and rich flavors.

4990.-

FILETTO DI MAIALE PORTO VINO ★

Filetto di maiale croccante fuori e tenero dentro
con gnocchi ai quattro formaggi

Ropogósra sült, belül omlós sertésszűz
négy sajtos gnocchival
– gazdag és laktató fogás. ^{1, 3, 7, 9, 12}

Crispy on the outside, tender on the inside
pork fillet with four-cheese gnocchi
– a rich and hearty dish.

5790.-

BRASATO ALLA MILANESE

Punta di petto di manzo cotta a bassa temperatura
con risotto allo zafferano e piselli croccanti

Omlósra főtt marhaszegy krémes sáfrányos rizottóval és roppanós zöldborsóval – egy igazi milánói különlegesség. ^{7, 9, 12}

Slow-braised beef brisket with creamy saffron risotto and crispy green peas – a true Milanese specialty.

5990.-

★ Porto Vino Tutti



BISTECCA

STEAK STEAK

SELEZIONE DI BISTECCA

La nostra carne viene stagionata nella nostra cella di maturazione Dry Ager, per garantire la massima qualità e il miglior sapore. La frollatura a secco (dry aging) prevede una maturazione controllata tra i 25 e i 60 giorni, in un ambiente refrigerato e umido. Questo processo concentra i sapori, rende la carne più tenera e intensifica il gusto autentico della carne bovina. Il risultato è una consistenza morbida e succosa, con un profilo aromatico ricco e profondo.

Éttermünkben saját **Dry Ager** érlelő szekrényünkben érleljük húsainkat, hogy a legjobb minőséget és ízeket biztosíthassuk. A dry aging (száraz érlelés) során a hús **25-60 napig**, kontrollált környezetben, hűtött és párák környezetben érlelődik. Ezzel a módszerrel a hús íze koncentrálnak, textúrája omlóssá válik, miközben **gazdagabb és mélyebb** marhahús ízt kap. Az érlelés segíti elő a puha, szaftos hús textúráját és a telt, intenzív ízélményt.

Our meats are aged in our own Dry Ager maturation cabinet to ensure the highest quality and best flavors. The dry aging process takes 25-60 days in a controlled, refrigerated, and humid environment. This method intensifies the flavors, making the texture more tender while deepening the rich, authentic beef taste. The result is a soft, juicy steak with a full-bodied, intense flavor.

FIorentina (OLaszorsZÁg) ★

Bistecca classica toscana con l'osso, croccante all'esterno e succosa e tenera all'interno.

A toszkán klasszikus, vastag, csontos bélszín steak, amely kívül ropogós kérget kap, belül pedig szaftos és tökéletesen puha marad.

A Tuscan classic, a thick, bone-in steak with a crispy crust on the outside, juicy and perfectly tender inside.

2990 Ft / 100g

FILETTO DI MANZO (OLaszorsZÁg)

Il taglio più pregiato e tenero, con una consistenza elegante e un sapore delicato.

Az olasz marha bélszín, a legnemesebb és legpuhább húsrész, amely rendkívül finom, elegáns textúrával és lágy ízvilággal rendelkezik.

The most refined and tender cut, with an elegant texture and delicate flavor.

6490 Ft / 100g

★ Porto Vino Tutti



BISTECCA

STEAK STEAK

CONTROFILETTO ANGUS (DÉL-AMERIKA)

Un controfiletto succoso e saporito, con un gusto ricco e intenso di manzo.

A dél-amerikai angus marha hátszíne telt, gazdag marhahúsízt kínál, miközben szaftos és zamatos marad.

A juicy and flavorful sirloin, offering a rich and intense beef taste.

3490 Ft / 100g

NEW YORK STRIP (USA)

Un classico americano con un'infiltrazione di grasso uniforme e una consistenza carnosa.

A klasszikus amerikai steak, amely egyenletes márványozottságával és karakteres, húsos textúrájával tűnik ki.

A classic American steak with uniform marbling and a robust, meaty texture.

4990 Ft / 100g

RIB EYE (ARGENTÍNA)

Un taglio marmorizzato e succoso, dal gusto intenso e una consistenza perfettamente bilanciata.

Márványos, zamatos hús, amely intenzív marhaízt és szaftos állagot kínál, tökéletes egyensúlyban a puhasággal.

A well-marbled, juicy cut with an intense beef flavor and perfectly balanced texture.

3990 Ft / 100g

RIB EYE WAGYU A5+ (KAGOSHIMA, JAPÁN)

La carne Wagyu giapponese di massima qualità, con una marmorizzazione eccezionale e una consistenza burrosa.

A világhírű japán Wagyu marha legmagasabb minőségű változatának hátszíne, rendkívüli márványozottsággal és vajpuha textúrával.

The highest quality Japanese Wagyu beef, with exceptional marbling and a buttery texture.

12990 Ft / 100g

Scegli il tuo taglio preferito direttamente dalla nostra Dry Ager o chiedi ai nostri camerieri per il consiglio perfetto.

Válaszd ki kedvenced Dry Ager hűtőnkéből, vagy kérd felszolgálóink segítségét a tökéletes steakhez.

Choose your favorite cut from our Dry Ager or ask our staff for the perfect steak recommendation.



GRIGLIA

GRILLÉTELEK GRILLED DISHES

PETTO DI POLLO

Petto di pollo marinato e grigliato su brace ardente
Szaftos, fűszeresen pácolt csirkemell, tökéletesre grillezve.
Juicy, marinated chicken breast grilled to perfection

2690.-

TONNO ★

Filetto di tonno rosso scottato alla griglia
Grillezett vörös tonhal, amely kívül ropogós, belül szaftosan puha marad. ⁴
Grilled red tuna fillet, seared to perfection—crispy outside, tender inside.

1990.- / 100g

SALMONE AL FORNO

Filetto di salmone cotto al forno con spezie delicate
Kemencében sült lazacderék, amely omlós textúrájával és friss, természetes ízével hódít.
Oven-baked salmon fillet with a tender texture and a fresh, natural taste.

6490.

ORATA

Orata intera alla griglia con erbe aromatiche
Egészben sült tengeri aranydurbincs, amelynek ízét az olasz fűszerek emelik ki. ⁴
Whole grilled sea bream with aromatic herbs, bringing out its delicate flavors.

1890.- / 100g

★ Porto Vino Tutti



SALSE & EXTRA

MÁRTÁSOK ÉS EXTRÁK SAUCES & EXTRAS

BURRO AROMATIZZATO AL TARTUFO ★

Burro con tartufo nero, profumato e vellutato

Szarvasgombás fűszervaj, amely bársonyos textúrájával és intenzív aromájával varázsolja el az ízlelőbimbókat. ⁷

Black truffle-infused butter, rich and velvety, elevating any dish.

1190.-

SALSA AL PEPE VERDE

Crema di pepe verde con panna e spezie delicate

Krémes zöldborsmártás, amely gazdag, fűszeres karakterével teszi különlegessé az ételeket. ^{7, 9, 10, 12}

Creamy green pepper sauce with delicate spices, adding depth to any dish.

990.-

OLIO ALL'AGLIO

Olio extravergine di oliva aromatizzato all'aglio fresco

Friss fokhagymával ízesített extra szűz olívaolaj

Extra virgin olive oil infused with fresh garlic

890.-

SALSA VERDE

Salsa di prezzemolo, capperi, acciughe e olio extravergine

Friss petrezselymes mártás kapribogyóval, szardellával és extra szűz olívaolajjal – az olasz konyha esszenciája.

Fresh parsley sauce with capers, anchovies, and extra virgin olive oil – a true Italian staple.

990.-

★ Porto Vino Tutti



CONTORNI

KÖRETEK SIDE DISHES

PATATE AL FORNO

Patate croccanti al forno con erbe aromatiche
Kemencében sült, ropogós burgonya friss olasz fűszerekkel.
Oven-roasted crispy potatoes with aromatic Italian herbs.

990.-

RISOTTO AL PARMIGIANO

Risotto cremoso al parmigiano reggiano
Krémes parmezános rizottó, amely tökéletes kísérője bármely főételnek.^{7,9}
Creamy parmesan risotto, the perfect accompaniment to any main course.

1790.-

SPINACI ALL'AGLIO E PARMIGIANO

Spinaci saltati in padella con aglio e scaglie di parmigiano
Szerpenyőben pirított fokhagymás spenót parmezánforgácsokkal – könnyű és ízletes köret.⁷
Sautéed spinach with garlic and parmesan flakes – a light and flavorful side.

1990.-

VERDURE GRIGLiate

Zucchine, peperoni e melanzane grigliate con olio extravergine
Grillezett friss szezonális zöldségekkel, olívaolajjal és friss fűszerekkel.
Grilled fresh seasonal vegetables with olive oil and fresh herbs.

1790.-

INSALATA MISTA

Verdure fresche di stagione, leggere e croccanti
Friss, ropogós szezonális saláta – tökéletes kiegészítő bármely fogáshoz.
Fresh, crisp seasonal greens – the perfect complement to any dish.

1690.-

RUCOLA E PARMIGIANO

Rucola fresca con pomodorini dolci e parmigiano
Rukkola saláta kókteleparadicsommal és vékony parmezánforgácsokkal.⁷
Fresh arugula salad with cherry tomatoes and parmesan flakes.

2890.-



PIZZA

Nálunk a pizza a hagyomány és minőség találkozása. Minden egyes darab a nápolyi pizzamesterség örökségét hordozza, kizárólag válogatott, eredetvédezt olasz alapanyagokból készítve. A tésztát 5 Stagioni lisztből, lassú kelesztéssel készítjük, hogy elérjük a tökéletes állagot és ízt. A tetejére pedig a legfinomabb Fior di Latte mozzarella kerül, hogy minden falat egy igazi olasz élményt nyújtson.

In our restaurant, pizza is the meeting point of tradition and quality. Each piece carries the heritage of Neapolitan pizza-making, crafted exclusively from carefully selected, protected -origin Italian ingredients. The dough is made with 5 Stagioni flour and slow fermentation to achieve the perfect texture and flavor. Topped with the finest Fior di Latte mozzarella, every bite offers a true Italian experience.

PIZZAPANE ●

Fokhagymás pizzakenyér¹
Pizzabread with garlic

1790,-

MARGHERITA ★ ●

Pomodoro, fior di latte mozzarella
Paradicsomszós, fior di latte mozzarella^{1,7}
Tomato sauce, fior di latte mozzarella

2.990,-

PROSCIUTTO ★

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
prosciutto cotto

Paradicsomszós, fior di latte
mozzarella, sonka^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte
mozzarella, ham

3.990,-

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
prosciutto cotto, funghi

Paradicsomszós, fior di latte
mozzarella, sonka, gomba^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte
mozzarella, ham, mushrooms

3.990,-

SALAME

Pomodoro, fior di latte mozzarella, salame
Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sz
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, salan

3.990,-

DIAVOLA ★ ●

Pomodoro, fior di latte
mozzarella, salame piccante

Paradicsomszós, fior di latte
mozzarella, csipős szalámi^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte
mozzarella, spicy salami

4.490,-

QUATTRO STAGIONE

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
carciofi, prosciutto, salame, funghi

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella,
articsóka, sonka, szalámi, gomba^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte mozzarella,
artichokes, ham, salami, mushrooms

4.390,-

QUATTRO FORMAGGI ●

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
gorgonzola, scamorza, parmigiano

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella,
gorgonzola, scamorza, parmezán^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte mozzarella,
gorgonzola, scamorza, parmesan

4.390,-

CARNE MISTA ●

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
prosciutto di Parma, salame piccante,
salame napoletane, salsiccia

Paradicsomszós, fior di latte
mozzarella, pármái sonka, csipős szalámi,
kolbász, nápolyi szalámi^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte
mozzarella, Parma ham, sausage,
hot salami, Naples salami

4.990,-

CAPRICIOSA

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
prosciutto, funghi, olive, carciofi

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella,
sonka, gomba, olive bogyo, articsóka^{1,7}

Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, artichokes, olives

4.290,-

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
tonno, cipolla

Paradicsomszós, fior di latte
mozzarella, tonhal, lilahagyma^{1,4,7}

Tomato sauce, fior di latte
mozzarella, tuna, onion

3.990,-

★ Porto Vino Tutti

● Vegetáriánus / vegetarian

● Csipős / hot spicy

CALZONE

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
prosciutto, ricotta, basilica, parmezán

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella,
sonka, ricotta, bazsalikom, parmezán^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham,
ricotta, basil, parmezán

3.990,-

BUFFALA ★ ●

Pomodoro, mozzarella di buffala,
pomodorini, basilica fresco

Paradicsomszós, bivaly mozzarell
kóktélparadicsom, friss bazsalikom^{1,7}

Tomato sauce, buffalo mozzarella,
cherry tomatoes, fresh basil

4.690,-

BURATA E POMODORI SECCHI ●

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
burata, pomodori secchi

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella,
buráta, szárított paradicsom^{1,7}

Tomato sauce, fiori di latte mozzarella,
burrata, sun-dried tomatoes

6.790,-

A'LA PORTO VINO

Pomodoro prosciutto di Parma, fior di latte
mozzarella, pomodorini, rucola, parmigiano

Paradicsomszós, pármái sonka, fior di latte
mozzarella, kóktélparadicsom, friss rucola,
parmezán forgács^{1,7}

Tomato sauce, Parma ham, fior di latte mozzarella,
cherry tomatoes, fresh rucola, parmezán crust

4.990,-

GENOVESE

pesto di basilico, fior di latte mozzarella,
prosciutto cotto, basilico, pomodorini

bazsalikom pesto, fior di latte mozzarella,
sonka, bazsalikom, kóktélparadicsom^{1,7}

basil pesto, fior di latte mozzarella, ham, basil,
cherry tomatoes

4590,-

CALZONE ALLA PORTO

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
prosciutto, salame, basilico, Pecorino Romano DOP

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sonka,
szalámi, bazsalikom, pecorino romano DOP^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, salami,
basil, Pecorino Romano DOP

5.990,-

FRUTTI DI MARE ALLA PORTO VINO ★

Pomodoro, fior di latte mozzarella, cozze nere,
calamari, gamberetti, aglio

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sonka,
feketekagyló, tintahal, garnélarak, fokhagyma^{1,4,7,14}

Tomato sauce, fior di latte mozzarella,
black mussels, squid, shrimp, garlic

6.690,-

★ Porto Vino Tutti

● Vegetáriánus / vegetarian

ALLERGÉNEK LISTÁJA

1. Glutén (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut és ezek hibrid fajtái)
2. Rákfélék és belőlük készült termékek
3. Tojás és abból készült termékek
4. Hal és abból készült termékek
5. Földimogyoró és abból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)
8. Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia/dió)
9. Zeller és abból készült termékek
10. Mustár és abból készült termékek
11. Szezámmag és abból készült termékek
12. Kén-dioxid és szulfitek (10 mg/kg vagy 10 mg/l feletti mennyiségben)
13. Csillagfürt és abból készült termékek
14. Puhatestűek és abból készült termékek

LIST OF ALLERGENS

1. Gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their hybrid varieties)
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and dairy products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulfites (in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l)
13. Lupin and products thereof
14. Mollusks and products thereof

★ Porto Vino Tutti

● csípős / hot spicy

● Vegetáriánus / vegetarian

Gasztronómiai élvezetekről gondoskodik:
MOLNÁR TAMÁS

all the tastes made to you by:
TAMÁS MOLNÁR

* Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel. Áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők. Áraink után 15 % szervízdíjat számolunk fel.

* Külön fizetési igényüket kérjük, a rendelés felvétele előtt jelezni szíveskedjenek. Hat fő felett külön fizetési igényüknek nem tudunk eleget tenni, megértésüket köszönjük.

We kindly inform you that in case of half portions
we charge you 70% Our prices include VAT and are in HUF.
We charge you a 15% service charge.

Please indicate separate payment requirements before placing your order.
We are unable to accommodate special payment requests for companies
bigger than six persons, thanks for understanding.



PORTO VINO EST. 2015

8000 Székesfehérvár, Juhász Gy. u. 3.

Telefon: 22/789-847

web: www.portovino.hu

e-mail: portovino@portovino.hu