

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.⁷
Soft mozzarella, sweet cherry tomatoes, and a drop of extra virgin olive oil.

3790.-

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.

4990.-

FUNGHI PLEUROTUS ALLA GRIGLIA CON GAMBERI

Funghi pleurotus grigliati con gamberi marinati e salsa leggera al
limone – piatto profumato e raffinato.

Grillezett laskagomba grillezett garnélával, enyhe citromos
mártással – könnyed, mégis ízgazdag fogás.

Grilled oyster mushrooms with marinated prawns and a light
lemon sauce – aromatic and refined dish.

4490.-

SALMONE AFFUMICATO CON CIPOLLA ROSSA E AIOLI

Salmone affumicato servito con cipolla rossa marinata e salsa aioli

Füstölt lazac savanyított lila
hagymával és aiolival.^{3,4}

Smoked salmon served with pickled
red onion and aioli.

3990.-

★ 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
tortellinnel találunk. ^{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.-

VELLUTATA DI PATATE CON GAMBERI E GUANCIALE ★

Crema di patate vellutata con gamberi grigliati e guanciale croccante
– un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità.

Burgonya krémleves grillezett rákkal és ropogós guancialéval – selymes, mégis karakteres ízvilág. ^{2,7,9}

Velvety potato cream soup with grilled prawns and crispy guanciale – smooth and flavorful harmony.

2490.-

★ Porto Vino Tutti ● Vegetáriánus / vegetarian



INSALATE

SALÁTÁK SALADS

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.

1990.-

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.

2590.-

INSALATA PORTOVINO

Insalata mista con pomodori secchi e uova sode– fresca e colorata, perfetta.

Vegyes saláta szárított paradicsommal és főtt tojással – friss, üde fogás. ³

Mixed salad with sun-dried tomatoes and boiled eggs – fresh and vibrant.

3990.-

BISTRONOMIA

BISZTRÓ FOGÁSOK BISTRO DISHES

FOCACCIA AL FORNO CON FILETTI DI ACCIUGHE

Kemencében pirított focaccia
szardellafilével – egyszerű, mégis karakteres
mediterrán ízvilág.^{1,4}

Oven-toasted focaccia with anchovy
fillets – simple yet full Mediterranean flavor.

1390.-

OLIVE VERDI CON FOCACCIA ARTIGIANALE ●

Magos zöld olívabogyó házi focacciával –
tökéletes előétel vagy
bor mellé kínált falat.¹

Green olives with homemade focaccia –
perfect as a starter or
to accompany a glass of wine.

1990.-

SUPPLÌ 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.

3290.-

POLPETTE NAPOLETANE ★

Polpette di manzo alla napoletana in salsa di pomodoro speziata
– un classico ricco e confortante.

Nápolyi húsgombócok
fűszeres paradicsomszószban
– karakteres és házas fogás.^{6,9}

Neapolitan-style beef meatballs
in spicy tomato sauce
– flavorful and comforting dish.

3290.-

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

3390.-

★ Porto Vino Tutti

● Vegetáriánus / vegetarian



BISTRONOMIA

BISZTRÓ FOGÁSOK BISTRO DISHES

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.

7790.-

PANINO DI PIZZA

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

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

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

3990.-

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 olíwabogyók, napon szárított paradicsom és édes koktélpáradicsom teszi teljessé – egy tökéletes összeállítás az autentikus olasz ízek szerelmeseinek. Kérje kollégáink ajánlását az Ön 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

● csípős / hot spicy ★ Porto Vino Tutti



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 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.

2590.-

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 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.

3890.-

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. ^{1,3,4,7,9,12,14}

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

7890.-

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



PASTA

TÉSZTÁK PASTA

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.

4590.-

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ★

Spaghetti alle vongole con aglio, prezzemolo fresco e vino bianco
– un classico sapore del mare

Spagetti friss vongole kagylóval, fokhagymával és fehérboros mártásban – klasszikus tengerparti ízvilág. ^{1, 3, 9, 12, 13}

Spaghetti with fresh clams in a garlic and white wine sauce – a true coastal classic.

4890.-

TAGLIATELLE AL SALMONE E ZUCCHINE

Tagliatelle con salmone, zucchini e salsa alla panna con aneto

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

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

6990.-

TAGLIATELLE AL PESTO TRAPANESE CON MOZZARELLA DI BUFALA ★

Tagliatelle fresche con pesto trapanese, pomodori e mozzarella di bufala
– un piatto semplice ma pieno di carattere.

Tagliatelle házi Trapanese pestóval, friss paradicsommal és bivalyomozzarellával – könnyed, mégis gazdag fogás. ^{1, 3, 7, 8, 9}

Fresh tagliatelle with Trapanese pesto, tomatoes and buffalo mozzarella – simple yet full of character..

4990.-

LINGUINE CON POLLO E PESTO DI RUCOLA E PISTACCHIO

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

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

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

3990.-

★ Porto Vino Tutti



PASTA

TÉSZTÁK PASTA

LINGUINE CACIO E PEPE AL PESTO DI TARTUFO NERO ● ★

Linguine cremose con pecorino, pepe nero e pesto di tartufo nero
– un classico romano con un tocco elegante.

Linguine cacio e pepe fekete szarvasgomba
pestóval – ikonikus római fogás új,
kifinomult változatban. ^{1,3,9}

Linguine with pecorino cheese, black
pepper and black truffle pesto – a Roman
classic with an elegant twist.

3490.-

LINGUINE ALLA NONNA CON FILETTO DI MAIALE E PEPERONI

Linguine cremose con strisce di filetto di maiale rosolato e peperoni dolci
– un piatto rustico dal sapore autentico.

Linguine pirított sertésszűz
csíkokkal és kaliforniai paprikával
– házas, ízgazdag fogás az olasz
konyha szívéből. ^{1,3,7,9,12}

Linguine with seared pork tenderloin strips
and sweet bell peppers
– a rustic, flavor-packed Italian classic.

4490.-

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, vajás 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.-

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
zöldborsmártással tálalunk. ^{1,3,7,9,10,12}

Homemade gnocchi, served with 24-month
aged Parma ham and a creamy green
pepper sauce.

4490.-

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ●

Gnocchi fatti in casa al forno con salsa di pomodoro, mozzarella filante
e Pecorino Romano – un grande classico campano.

Házi gnocchi paradicsomszósszal, olvadt
mozzarellával és Pecorino Romano sajttal
– a nápolyi konyha igazi klasszikusa.. ^{1,3,7,9}

Homemade baked gnocchi with tomato
sauce, melted mozzarella,
and Pecorino Romano cheese
– a true classic from Campania.

3490.-

★ Porto Vino Tutti ● Vegetáriánus / vegetarian



RISOTTO

RIZOTTÓK RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ●★

Risotto cremoso con funghi porcini freschi e un tocco di Parmigiano Reggiano
– un classico dai profumi intensi dei boschi italiani.

Krémes vargányás rizottó friss
gombával és parmezánnal
– gazdag, aromás fogás az
olasz erdők ízeivel. ^{7, 9, 12}

Creamy risotto with fresh porcini
mushrooms and Parmigiano Reggiano
– a rich, aromatic dish capturing the flavors
of Italian woodlands.

6990.-

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.-

RISOTTO NAPOLETANO CON FILETTO DI MANZO

Risotto al pomodoro con filetto di manzo alla griglia
– un piatto intenso ed elegante dai sapori mediterranei.

Paradicsomos rizottó grillezett
bélszínnel – gazdag, elegáns fogás
mediterrán karakterrel. ^{7, 9, 12}

Tomato-based risotto with grilled
beef tenderloin – bold and refined
Mediterranean flavors.

7990.-

★ Porto Vino Tutti ● Vegetáriánus / vegetarian



SECONDI PIATTI

FŐÉTELEK MAIN COURSES

INSALATA PORTOVINO

Insalata mista con pomodori secchi e uova sode – fresca e colorata, perfetta.

Vegyes saláta szárított paradicsommal és főtt tojással – friss, üde fogás. ³

Mixed salad with sun-dried tomatoes and boiled eggs – fresh and vibrant.

Választható opciók / Optional choices:

Petto di pollo grigliato

Grillezett csirkemell

Grilled chicken breast ³

5490.-

Cacio cavallo alla griglia

Grillezett cacio cavallo sajt

Grilled cacio cavallo cheese ^{3,7}

6990.-

Gamberi grigliati

Grillezett rák

Grilled prawns ^{2,3}

6990.-

POLLO AL FORNO CON SALSA AL PROVOLONE ★

Pollo al forno con salsa cremosa al provolone affumicato e gnocchi fritti

Kemencében sült csirkemell füstölt

provolone sajtmártással, gnocchi frittivel. ^{1,3,7,9}

Oven-baked chicken breast with smoked

provolone cheese sauce and fried gnocchi.

5990.-

CALAMARI ALLA SICILIANA

Calamari alla siciliana serviti con focaccia fatta in casa – sapori autentici del mare del Sud.

Tintahal szicíliai módra, frissen sült házi

focacciával – intenzív, tengeri ízek. ^{1,4,9,12}

Sicilian-style squid served with freshly baked

homemade focaccia – rich, coastal flavors

6990.-

FRITTO DI PESCE

Frittura di pesce mista croccante – un classico piatto italiano dal sapore di mare.

Ropogós vegyes tengeri halak olasz módra – könnyed, frissítő étel. ^{1,3,4}

Crispy mixed fried seafood Italian style – light and fresh meal.

4990.-

FILETTO DI MAIALE ALLA PARMIGIANA ★

Filetto di maiale avvolto nel prosciutto di Parma con salvia, servito con caponata e mandorle tostate.

Pármai sonkába göngyölt, zsályával

illatosított sertésszűz caponatával és

pirított mandulával – mediterrán ízvilág. ^{8,9}

Pork tenderloin wrapped in Parma ham

with sage, served with caponata and

toasted almonds – Mediterranean flavors.

6990.-

★ 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 párás 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 hátszín 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 marhaíz és szaftos állagot kínál, tökéletes egyensúlyban a puhasággal.

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

4490 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 változata, 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

SALMONE AL FORNO

Filetto di salmone cotto al forno con spezie delicate
Kemencében sült lazacderék, amely omlós textúrájával és friss, természetes ízével hódít. ⁴
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.

1990.- / 100g

PETTO DI POLLO

Petto di pollo grigliato su brace ardente
Szaftos csirkemell, tökéletesre grillezve.
Juicy chicken breast grilled to perfection

3190.-

★ Porto Vino Tutti



SALSE & EXTRA

MÁRTÁSOK ÉS EXTRÁK SAUCES & EXTRAS

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.-

SALSA AIOLI

Salsa aioli all'aglio, cremosa e delicatamente aromatica.

Fokhagymás aioli szósz, selymes, enyhén pikáns kiegészítő.⁷

Garlic aioli sauce, smooth and mildly tangy dip.

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.-

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.-

★ 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 zöldségek, 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.

1990.-

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.

2590.-

DOLCI

DESSZERT DESSERTS

Minden desszertünk **Olaszországból érkező prémium alapanyagokból**, hagyományos receptek alapján, kifinomult ízvilággal.

All our desserts are made from premium ingredients sourced from Italy, following traditional recipes, with a refined flavor profile.

SORBETTO CON VODKA ★

Sorbetto artigianale al limone di Amalfi con un tocco di vodka premium. Un dessert fresco ed elegante.

Házi citrom sorbet
prémium vodkával Frissítő
és elegáns választás.⁷

Homemade Amalfi lemon sorbet
with a touch of premium vodka.
A refreshing and elegant choice.

1990.-

SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto rinfrescante preparato con limoni freschi di Amalfi.
Un'esperienza leggera e rigenerante.

Friss, amalfi citromból készült sorbet. Könnyed és hűsítő élmény.⁷

Refreshing sorbet made with fresh Amalfi lemons.
A light and cooling experience.

1490.-

★ Porto Vino Tutti



DOLCI

DESSZERT DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ★

Panna cotta al forno con baccelli di vaniglia,
croccante strato di zucchero caramellato.

Gazdag, vaníliával átítatott
tejszínkrém, ropogós karamellizált
cukorréteg. ^{3,7}

Rich, vanilla-infused custard,
topped with a crisp caramelized
sugar layer.

1690.-

MILLE FOGLIE ALLA CASTAGNA

Strati croccanti di pasta sfoglia con crema leggera alla castagna
– un dessert raffinato e avvolgente.

Ropogós leveles tésztarétegek könnyű gesztenyekrémmel
– elegáns, mégis nosztalgikus desszert. ^{1,3,7}

Crispy puff pastry layers with light chestnut cream
– elegant yet nostalgic dessert.

1990.-

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ARTIGIANALE ★

Soufflé al cioccolato fatto in casa servito con gelato artigianale
– un piacere intenso per gli amanti del cioccolato.

Házi készítésű csokoládé szuflé
kézműves fagyalattal
– gazdag, olvadós desszert a
csokoládé kedvelőinek. ^{1,3,7}

Homemade chocolate soufflé
served with artisanal ice cream
– rich, melting dessert
for chocolate lovers.

3790.-

★ Porto Vino Tutti



DOLCI

DESSZERT DESSERTS

TIRAMISÙ ★

Mascarpone cremoso e vellutato, savoiardi inzuppati in espresso appena fatto e spolverata di cacao di alta qualità.

Krémes, eredeti olasz mascarpone, frissen főzött eszpresszóval átitatott piskóta és kiváló minőségű kakaópor. ^{1,3,7}	Creamy, authentic Italian mascarpone, sponge fingers soaked in freshly brewed espresso and high-quality cocoa powder.
--	---

2490.-

CANNOLI SICILIANI CITRUSOS RICOTTAKRÉMME

Cialda croccante dorata, crema di ricotta fresca con note agrumate - il gusto autentico della Sicilia.

Ropogós, aranybarna ostya, frissen készült, citrusos ricottakrémmel - tradicionális szicíliai ízvilág. ^{1,3,7}

Golden, crispy pastry with freshly made citrus-infused ricotta - cream traditional Sicilian flavors.

1790.-

★ Porto Vino Tutti





PIZZA

Nálunk a pizza a hagyomány és minőség találkozása. Minden egyes darab a nápolyi pizzamesterség örökségét hordozza, kizárólag válogatott, eredetvédett 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

4.290.-

SALAME

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

4.290.-

DIAVOLA ★ ●

Pomodoro, fior di latte
mozzarella, salame piccante

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

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

4.490.-

QUATTRO FORMAGGI ●

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

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

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

4.490.-

CARNE MISTA ●

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

Paradicsomszós, fior di latte
mozzarella, páрмаi sonka, csípős 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 bogyc, articsóka^{1,7}

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

4.990.-

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

4.490.-

FRUTTI DI MARE ALLA PORTO VINO ★

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

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

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

7990.-

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.-

CAMPAREGGIO ★

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto rucola, parmiggiano
Paradicsomszós, fiori di latte mozzarella, sonka, rukkola, parmezán forgács ^{1,7}
Tomato sauce, fiori di latte mozzarella, ham, rucola, parmezan
4.590.-

A'LA PORTO VINO

Pomodoro prosciutto di Parma, fior di latte mozzarella, pomodorini, rucola, parmiggiano
Paradicsomszós, páрмаi sonka, fior di latte mozzarella, kóktélparadicsom, friss rucola, parmezán forgács ^{1,7}
Tomato sauce, Parma ham, fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, fresh rucola, parmezan crust
5.990.-

COZZE

Pomodoro, fior di latte mozzarella,cozze,aglio
Paradicsomszós, fiori di latte mozzarella, fekete kagylóhús, fokhagyma ^{1,7,14}
Tomato sauce, fiori di latte mozzarella, mussels, garlic
4.190.-

NAPOLITANA

Pomodoro,oliva, mozzarella fresca, acciuga, oregano
Paradicsomszós,olivabogyó, szardella, friss mozzarella,oregano ^{1,4,7}
Tomato sauce, fresh mozzarella,olives, anchovy,oregano
3990.-

ZUCCHINA ★ ●

Pomodoro, fior di latte mozzarella, zucchini, limone, parmigiano
Paradicsomszós, fiori di latte mozzarella, cukkini, citrom, parmezán ^{1,7}
Tomato sauce, fiori di latte mozzarella, zucchini, lemon, parmesan
3.990.-

BOCCONCINI

Pomodoro, fior di latte mozzarella, bocconcini mozzarella, pomodorini
Paradicsomszós, fiori di latte mozzarella, friss mozzarella golyó, kóktél paradicsom ^{1,7}
Tomato sauce, fiori di latte mozzarella, cherry tomato,fresh mozzarella
4.390.-



Prémium pizzák, prémium lehetőségek
-extra feltételeinkkel a választás a tied.

Pomodoro (100g) Paradicsom Tomato	490.-
Carciofi (100g) Articsóka Artichoke	490.-
Uovo Tojás Egg	490.-
Olive (100g) Olivabogyó Olive	690.-
Pepperoni (60g) Pepperoni Pepperoni	690.-
Pomodorini (100g) Kóktélparadicsom Cherry tomato	790.-
Capperi (50g) Kapribogyó Capers	790.-
Champignon (100g) Csiperkegomba Mushroom	890.-
Tonno (50g) Tonhal Tuna	990.-
Gorgonzola (50g) Gorgonzola Gorgonzola	1.090.-
Prosciutto di Parma (50g) Páрмаi sonka Parma ham	1.190.-
Mozzarella per Pizza (100g) Pizza mozzarella Pizza mozzarella	1.390.-
Prosciutto cotto (100g) Gépsonka Cooked ham	1.490.-
Parmigiano (60g) Parmezán Parmesan	1.690.-
Salame (100g) Szalámi Salami	1.890.-
Acciughe Szardella Anchovy	1.990.-
Mozzarella di Bufala (100g) Bivaly mozzarella Buffalo mozzarella	2.990.-
Rucola (100g) Rukkola Rocket	600.-

Kívánság szerint gluténmentes pizzát
is sütünk felár ellenében.

If desired, we will bake you gluten-free
pizzas at an extra charge.

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
includе VAT and are in HUF. We charge
you a 15% service charge.

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

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. Csillagfűrt 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



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