Vecchio Porto Garden

RESTAURANT
PIZZERIA
COCKTAIL BAR
APERITIFS

LISTE DER ALLERGENE

Sehr geehrte Gäste, wir weisen darauf hin, dass die in diesem Betrieb zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten können, die als Allergene gelten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

1. GLUTEN
Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Derivate

2. KREBSTIERE
und daraus hergestellte Produkte

3. EIER
und daraus hergestellte Produkte

4. FISCH
und daraus hergestellte Produkte

5. ERDNÜSSE
und daraus hergestellte Produkte

6. SOJA
und daraus hergestellte Produkte

7. MILCH
und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)

8. SCHALENFRÜCHTE
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Queenslandnüsse, Pistazien und deren Produkte

9. SELLERIE
und daraus hergestellte Produkte

10. SENF
und daraus hergestellte Produkte

11. SESAM
und daraus hergestellte Produkte

12. SULFITE
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg

13. LUPINEN
und daraus hergestellte Produkte

14. WEICHTIERE
und daraus hergestellte Produkte

VORSPEISEN

Geschmorte Calamari (4)	€ 15,00

Garnelencocktail (2, 3)	€	10,00
Miesmuscheln in Marinara-Sauce (12, 14)	€	12,00
Muschel- und Venusmuschel-Eintopf (12, 14)	€	18,00
Gemischte Wurstwaren mit Pecorino (7)	€	12,00
Bresaola mit Rucola und Grana Padano	€	10,00
Auswahl an regionalen Käsesorten (7)	€	8,00
Caprese mit Büffelmozzarella (200g) (7)	€	13,00
Schinken und Melone	€	13,00

ERSTE GÄNGE

Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga (1, 4, 12, 14)	€	16,50
Linguine mit Miesmuscheln nach Olbia-Art (1, 12, 14)	€	12,00
Linguine mit Hummer (1, 2)	€	25,00
Rigatoni carbonara (1, 3, 7)	€	12,00
Sardische Gnocchetti mit Fleischragù (1, 9, 12)	€	10,00

HAUPTGERICHTE

Gemischter gegrillter Fisch (2, 4, 14)	€	20,00

Gegrilltes Gelbflossen-Thunfischfilet (4)	€	18,00
Frittierte Calamari (1, 4)	€	18,00
Frischer Fang des Tages pro kg (4)	€	60,00
Rindfleischstreifen mit Rucola und Grana Padano (7)	€	18,00
Gemischte Fischfrittur (1, 4)	€	20,00
Gegrilltes Rinderfilet	€	23,00
Gegrilltes Rinderkotelett	€	20,00

GROßE SALATE

Caesar Salat (1, 3, 5, 6, 8, 10) Croutons, Hähnchen, Eisbergsalat, gekochtes ei, Grana Padano Späne	€	12,00

DESSERTS

Katalanische Creme (1, 3, 7) (Halbgefroren)	€	6,00
Tiramisù (1, 3, 7) (Halbgefroren)	€	6,00
Cheesecake (1, 3, 7, 8) Halbgefroren mit Waldfrüchten	€	6,50
Cheesecake (1, 3, 7, 8) Halbgefroren mit gesalzenem Karamell	€	6,50
Seadas mit Honig	€	7,00

BEILAGEN

Gemischter Salat	€	5,00
Gegrilltes Gemüse	€	6,00
Ofenkartoffeln	€	6,00
Pommes frites	€	5,00

UNSERE ZEITGENÖSSISCHE PIZZA

MARGHERITA (1,7) € 11,00
(Tomaten, Mozzarella und natives Olivenöl extra)

FOCACCIA (1) € 5,00
(natives Olivenöl extra, Salz, Oregano)

SARDA (1,7) € 15,00
(Tomaten, Mozzarella, Trockenwurst, Oliven, Pecorino)

CRUDO (1,7) € 15,00
(Tomate, Mozzarella, Rohschinken)

VEGETARIANA (1,7) € 15,00
(Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika)

PEPERONA (1,7) € 15,00
(Tomaten, Mozzarella, scharfe Wurst, Paprika)

CANADESE (1,7) € 13,00
(Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons)

FRUTTI DI MARE (1,7, 14,2) € 24,00
(Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchtesalat)

SNACK APERITIFS

GEMISCHTE PLATTE

KLEIN	€ 8,00
MITTEL	€ 15,00
GROß	€ 20,00

POMMES IM CONE	€ 7,00
FRITTIERTER FISCH IN CONE	€ 10,00

DRINK

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachtes alkoholfreies Getränk	€ 8,00
Virgin Mojito Limette, Zucker, Minze, Ginger Ale	€ 9,00
Virgin Colada Ananassaft, Kokosmilch	€ 8,00

APERITIFS

Aperol Spritz Aperol Bitter, Prosecco, Soda	€ 7,00
Campari Spritz Campari Bitter, Prosecco, Soda	€ 8,00
Aperol / Campari Spritz Aperol / Campari Bitter, Prosecco, Soda	€ 8,00
Passoa Spritz Passoa, Prosecco, Soda	€ 8,00

Limoncello Spritz € 8,00
Limoncello, Prosecco, Soda

Americano € 7,00
Campari Bitter, roter Wermut, Soda

Cardinale € 6,00
Campari Soda, Bitterorangenlimonade

Hugo Spritz € 10,00
St-Germain, Prosecco, Soda, Limette, Minze

COCKTAIL LIST

Cosmopolitan € 10,00
Zitronenvodka, Cointreau, Limette, Cranberrysaft

Daiquiri € 10,00
Rum, Limette, Zucker

Caipiroska (Erdbeere / Passionsfrucht) € 10,00
Vodka, Limette, Zucker

Manhattan € 10,00
Rye Whiskey, roter Wermut, Angostura Bitter

Old Fashioned € 12,00
Rye Whiskey, Zucker, Angostura Bitter

Margarita € 10,00
Tequila, Cointreau, Limette

Espresso Martini € 10,00
Vodka, Zucker, Kahlúa, Kaffee

Moscow Mule € 10,00
Vodka, Limette, Ginger Beer

Gin Fizz € 8,00
Gin, Zitrone, Zucker, Soda

Mint Smash € 10,00
Vodka, Limettensaft, Yuzu-Sirup, Minze

White Russian € 10,00
Vodka, Kahlúa, Sahne

Mojito € 10,00
Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda

Sex on the beach € 8,00
Vodka, Pfirsichsirup, Orangensaft, Cranberry

Piña Colada € 10,00
Rum, Ananas, Kokoscreme

Cuba Libre € 10,00
Rum, Coca-Cola, Limette

Paloma € 10,00
Tequila, Limette, Grapefruitsoda, Sirup

Basil Smash € 10,00
Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum

Whiskey Sour € 10,00
Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Negroni € 9,00
Campari Bitter, roter Wermut, Gin

Negroni Sbagliato € 9,00
Campari Bitter, roter Wermut, Prosecco

Boulevardier € 10,00
Campari Bitter, roter Wermut, Bourbon oder Rye Whiskey

Vodka Tonic / Lemon / Redbull € 8,00

Gin Tonic / Redbull € 8,00

Long Island Ice Tea € 10,00
Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Limette, Zucker, Coca-Cola

Gin Premium + soft drink € 12,00 / 17,00

Vodka Premium + soft drink € 12,00 / 15,00

FLASCHEN

Vodka Belvedere	€ 120,00
Vodka Greygoose	€ 120,00
Vodka Beluga	€ 140,00
Vodka Belvedere/Greygoose 1,5 lt	€ 300,00

TEQUILA

Tequila Azul Reposado 70 cl	€ 600,00
Tequila Azul Plata 70 cl	€ 350,00
Don Julio 70 cl	€ 480,00

Vecchio Porto
Garden