APERITIVO • COLAZIONI • PRANZO

APERITIVO • COLAZIONI • PRANZO

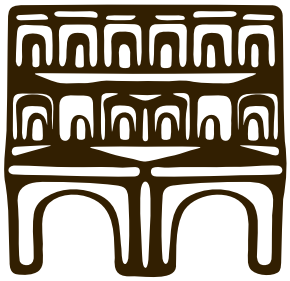
APERITIVO • COLAZIONI • PRANZO

COLAZIONI • PRANZO

APERITIVO • COLAZIONI • PRANZO

APERITIVO • COLAZIONI • PRANZO

APERITIVO • COLAZIONI • PRANZO



Caffè Portoni

ALLERGENI

ALLERGENS

(1)Glutine, (2)Crostacei e derivati, (3)Uova e derivati, (4)Pesce e derivati, (5)Arachidi, (6)Soia e derivati, (7)Latte, (8)Frutta a guscio e derivati, (9)Sedano e derivati, (10)Senape e derivati, (11)Semi di sesamo e derivati, (12)Anidride solforosa e solfiti, (13)Lupino e derivati, (14)Molluschi e derivati.

(1)Cereals containing gluten, (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 products thereof, (8)Nuts and products thereof, (9)Celery and products thereof, (10)Mustard and products thereof, (11)Sesame seeds and products thereof, (12)Sulphur dioxide and sulphites, (13)Lupin and products thereof, (14)Molluscs and products thereof.

DAL NOSTRO BANCO

SCOPRI COSA ABBIAMO APPENA
SFORNATO: SCEGLI OGNI GIORNO
TRA LA NOSTRA SELEZIONE DI DOLCI
E SALATI FATTI IN CASA

BOTTIGLIA

BOLLICINE

Prosecco Spagnol	22,00
Franciacorta Saten Bersi Serlini	42,00
Franciacorta Romantica	38,00
Trento DOC Corte Pedrotti	40,00
Chardonnay Blanc de Blanc Tersi Corte Basso'	39,00
Champagne Brigandat	70,00
Champagne Brut nature Tarlant	110,00
Champagne Encry Metiere Extra brut	110,00
Champagne Dom Perignon	380,00

BIANCHI

Soave Classico Balestri Valda	20,00
Soave Classico Balestri Valda	22,00
Lugana Villa Cordevigo	22,00
Sauvignon Corte Bassò	32,00
Chardonnay Borgogna Le Renard	70,00
Verdicchio Villa Bucci	33,00

ROSSI

Valpolicella Classico Iberico Valentina cubi	20,00
Valpolicella Ripasso Cecilia Beretta	30,00
Palazzo Della Torre IGT magnum 1,5 lt	70,00
Amarone Corte Lavarini	65,00

BEVANDE

Acqua 0,5 lt Naturale / Frizzante	2,00
Spremuta d'Arancia	4,00
Spremuta Mista Arancia & Pompelmo	4,50
Acqua tonica	4,00
Lemonsoda	4,00
Coca cola	4,00
Té freddo	4,00
Birra piccola	3,50
Birra media	6,00

CAFFETTERIA

Espresso	1,90
Espresso macchiato	2,10
Soia / Avena / Mandorla / senza lattosio	
Espresso decaffeinato	2,10
Espresso doppio	3,50
Espresso corretto	3,00
Macchiatone	2,20
Cappuccino	2,50
Ginseng	2,50
Orzo	2,50
Cappuccino	2,90
Ginseng / Orzo	
Cappuccino	2,70
Soia / Avena / Mandorla / senza lattosio	
Latte macchiato	3,30
Caffè marocchino	2,30
Mocaccino	2,50
Caffé shakerato	3,50
Cioccolata calda	4,50
Aggiunta di panna	1,00
Selezione di tè Caldi	4,00

dalle 7:30 alle 16:00

LA NOSTRA CUCINA

LE UOVA / EGGS

Classiche con pancetta (3) 9,00

Uovo strapazzato, bacon croccante
Classic with bacon: scrambled eggs, crispy bacon

Benedict classico (1, 3, 7) 11,00

Danese salata, uovo in camicia, salsa olandese, erba cipollina e pancetta croccante
Classic Benedict: savory Danish pastry, poached egg, hollandaise sauce, chives, crispy bacon

Benedict salmone (1, 3, 4, 7) 12,00

Danese salata, uovo in camicia, salmone affumicato, salsa olandese, spaghetti di zucchine
Salmon Benedict: savory Danish pastry, poached egg, smoked salmon, hollandaise sauce, zucchini noodles

Strapazzato e ricotta (1, 3, 4, 7) 10,00

Croissant salato, uovo strapazzato, ricotta, timo, pepe nero, pomodorini
Scrambled eggs and ricotta: savory croissant, scrambled egg, ricotta, thyme, black pepper, cherry tomatoes

Strapazzato e salmone (1, 3, 4, 7) 12,00

Croissant salato, uovo strapazzato, salmone affumicato, avocado, pomodorini
Scrambled eggs and salmon: savory croissant, scrambled egg, smoked salmon, avocado, cherry tomatoes

GLI YOGURT

Yogurt frutti rossi (1, 7, 8) 8,00

Yogurt intero, muesli, frutti rossi e gocce di cioccolato fondente
Whole yogurt, muesli, mixed berries, dark chocolate chips

Yogurt banana (7, 8) 7,00

Yogurt intero, noci, banane, miele
Whole yogurt, walnuts, banana, honey

APERITIVI

Negroni 9,00
Bitter, Vermouth, Gin

Americano 7,00
Bitter, Vermouth, Soda

Milano - Torino 7,00
Bitter, Vermouth

Bitter & Soda 7,00

Garibaldi 9,00
Bitter, Succo di Arancia

Bloody Mary 8,00
Vodka all' Jalapeño, Limone, Succo di pomodoro Speziato

Spritz Bianco 5,00

Spritz 6,00
Aperol / Campari / Select

Hugo 6,00

CALICE

BOLLICINE

Prosecco DOC Corte Spagnol	4,00
Franciacorta Saten Bersi Serlini	7,00
Trento DOC Corte Pedrotti	8,00
Champagne Brigandat	12,00

BIANCHI

Lugana Villa Cordevigo	5,00
Soave Classico Balestri Valda	5,00
Pinot Grigio Corte Giara	5,00
Sauvignon Corte Bassò	6,00
Verdicchio Villa Bucci	6,00

ROSSI

Valpolicella Classico Valentina Cubi	5,00
Valpolicella Ripasso Cecilia Beretta	6,00
Palazzo Della Torre Allegrini IGT Veronese	8,00
Amarone Corte Lavarini	12,00

dalle 7:30 alle 16:00

LA NOSTRA CUCINA

I TOAST

Classico (1, 7) 6,00

Pane in cassetta, prosciutto cotto, formaggio
White sandwich bread, cooked ham, cheese

Avocado toast (1, 3, 4, 7) 13,00

Pane di nostra produzione, salmone affumicato, uovo in camicia, formaggio fresco all'aneto, avocado
Avocado toast: house-made bread, smoked salmon, poached egg, dill cream cheese, avocado

Burro e marmellata (1, 7) 9,00

Pane di nostra produzione, marmellata di stagione, burro francese
Butter and jam: house-made bread, seasonal jam, French butter

Humus toast (1, 7) 11,00

Pane di nostra produzione, hummus di ceci, feta greca, pomodoro al forno, spaghetti di zucchine
Hummus toast: house-made bread, chickpea hummus, Greek feta, roasted tomato, zucchini noodles

Gamberi toast (1, 2, 8) 13,00

Pane di nostra produzione, mazzancolle, stracciatella, pomodorini confit, mandorle tostate e olio verde
Shrimp toast: house-made bread, prawns, stracciatella cheese, confit cherry tomatoes, toasted almonds, green oil

dalle 11:30 alle 16:00

I NOSTRI PIATTI

INSALATE / SALADS

Insalata di pollo (7) 15,00

Insalata gentile e valeriana, pollo piastrato, salsa allo yogurt, bacon caramellato
Chicken salad: lettuce and lamb's lettuce, grilled chicken, yogurt dressing, caramelized bacon

Insalata di mare (2, 8) 16,00

Gamberi saltati, misticanza, avocado, pomodoro confit, arancia, mandorle tostate
Seafood salad: sautéed shrimp, mixed greens, avocado, confit tomato, orange, toasted almonds

Insalata dall'orto (1, 7) 13,00

Ceci, feta, olive, pomodorini, rucola, cipolla arrostita, farro
Garden salad: chickpeas, feta, olives, cherry tomatoes, arugula, roasted onion, farro

Insalata dalla terra (1, 3, 5, 7) 13,00

Zucca al forno, spaghetti di zucchine, pesto genovese, radicchio tardivo, orzo, misticanza
Earth salad: roasted pumpkin, zucchini noodles, basil pesto, red radicchio, barley, mixed greens

dalle 11:30 alle 16:00

I NOSTRI PIATTI

PIATTI / OUR DISHES

Maccheroncino Pomodoro (1, 3, 7, 8) 12,00

Maccheroncini pomodoro giallo, basilico e olio verde
Maccheroncini pasta with yellow tomato sauce, basil, green oil

Pasticcio vegetariano (1, 3, 7) 11,00

Vegetarian baked pasta (vegetarian casserole)

Vellutata di stagione con crostini (1, 7) 10,00

Seasonal velouté with croutons

Portoni Burger (1, 3, 7) 15,00

Burger di manzo con spinaci e robiola, mayo ai funghi porcini, bacon caramellato, radicchio tardivo, cipolla arrostita, scaglie di grana, servito con patate al forno
Portoni burger: beef burger with spinach and robiola cheese, porcini mushroom mayo, caramelized bacon, red radicchio, roasted onion, Grana cheese flakes, served with roasted potatoes

Quiche vegetariana (1, 3, 7) 10,00

Vegetarian quiche

Piatto dello sportivo (8) 13,00

Riso basmati, pollo, verdurine saltate in padella, mandorle tostate
Athlete's plate: basmati rice, chicken, sautéed vegetables, toasted almonds