

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.

2390.-

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.

3990.-

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.-

TARTARE DI TONNO ROSSO ALLA PORTO VINO ★

Tartare di tonno rosso alla Porto Vino – antipasto fresco ed elegante dai sapori mediterranei.

Vöröstonhal tatár Porto Vino módra – friss, karakteres és elegáns tengeri előétel.⁴

Red tuna tartare Porto Vino style – fresh, refined and full of character.

4690.-

★ 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 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.-

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.

2490.-

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.

2790.-

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

Magos zöld olívbogyó – tökéletes előétel vagy bor mellé kínált falat.

Green olives perfect as a starter or to accompany a glass of wine.

990.-

SUPLÌ ROMANA ★

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

Paradicsomos rizottóból készült, olvadó mozzarellával töltött arancini, ropogós bundában kísütve – 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.-

STRACCETTI DI POLLO CROCCANTE

Bastoncini di petto di pollo impanati e fritti dorati

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

Crispy golden-breaded chicken strips

3390.-

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.-

★ Porto Vino Tutti

 csípős / hot spicy

 vegetáriánus / vegetarian

BISTRONOMIA

BISZTRÓ FOGÁSOK BISTRO DISHES

CALAMARI FRITTI CON AIOLI AL TARTUFO

Calamari fritti croccanti serviti con aioli al tartufo – un antipasto ricco e irresistibile.

Ropogós tintahalkarikák szarvasgombás aiolival – gazdag és ellenállhatatlan ízvilág.^{1,3,4}

Crispy fried calamari served with truffle aioli – rich and irresistible flavors.

5990.-

PANINO DI PIZZA

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

Ropogósra sült pizzakenyér, amelyet érlelt 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.-

FOCACCIA ARTIGIANALE

Házi focaccia– tökéletes előétel vagy bor mellé kínált falat.¹

Homemade focaccia perfect as a starter or to accompany a glass of wine.

990.-

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: érlelt 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 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

★ Porto Vino Tutti

 csípős / hot spicy

 vegetáriánus / vegetarian

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 érelt 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 sütvé. ^{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.-

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 kaporoszszal – könnyed, 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 ALFREDO

Tagliatelle sottili servite in salsa cremosa al Parmigiano – un classico italiano semplice e vellutato.

Vékony tagliatelle tészta krémes parmezánszószban – egyszerű, mégis gazdag olasz klasszikus. ^{1,3,7,9}

Thin tagliatelle pasta in creamy Parmesan sauce – simple yet flavourful Italian classic.

3990.-

PASTA CON POLLO AL PESTO

Casarecce con strisce di pollo rosolato in salsa cremosa al pesto di basilico – delicata e saporita.

Casarecce tészta pírított csirkemellcsíkokkal, tejszínes bazsalikompestó-szószban – krémes és izgazdag fogás. ^{1,3,7,8,9,12}

Casarecce pasta with seared chicken strips in creamy basil pesto sauce – rich and flavorful dish.

4490.-

★ Porto Vino Tutti



PASTA

TÉSZTÁK PASTA

CASARECCE AI FRUTTI DI MARE E ZUCCHINE

Casarecce con gamberi, cozze e zucchini saltate – fresca e ricca di sapori di mare.

Casarecce tészta pírított garnélával,
kagylóhússal és cukkinivel
– friss, könnyed tengeri ízvilág. ^{1,3,7,9,12}

Casarecce pasta with sautéed prawns,
mussels, and zucchini
– fresh and delicate seafood flavors.

5990.-

CASARECCE AL TONNO ROSSO E TARTUFO

Casarecce con tonno rosso in salsa di pomodoro al tartufo – intensa ed elegante.

Casarecce tészta vöröstonhallal
szarvasgombás paradicsommártásban –
karakteres és kifinomult fogás. ^{1,3,7,9,12}

Casarecce pasta with red tuna
in truffle tomato sauce
– bold and refined dish.

6990.-

AGNELOTTI NERO

Agnelotti fatti in casa ripieni di spinaci e ricotta cremosa, serviti con salsa di pomodoro al pesto di tartufo – raffinati e avvolgenti.

Házi agnelotti spenótos,
krémes ricottás töltelékkel,
szarvasgombás paradicsommártásban
– gazdag és kifinomult ízvilág. ^{1,3,7,9}

Homemade agnelotti filled with
spinach and creamy ricotta,
served in truffle tomato sauce
– rich and refined flavours

5490.-

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
érelt 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.-

★ Porto Vino Tutti

 vegetáriánus / vegetarian



RISOTTO

RIZOTTÓK RISOTTO

RISOTTO AI PISELLI CON FILETTO DI MAIALE ★

Risotto cremoso ai piselli con strisce di filetto di maiale rosolate e cipolla marinata
– fresco e saporito.

Zöldborsós rizottó pírított sertésszűzcsíkokkal és savanyított hagymával
– friss, mégis karakteres fogás. ^{7,9,12}

Creamy green pea risotto with seared pork tenderloin strips and pickled onions
– fresh yet full of flavour.

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.-

★ Porto Vino Tutti



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 breast³
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.-

INSALATA DI MANZO AL TARTUFO

Insalata croccante con strisce di filetto di manzo rosolate, aioli al tartufo, uova sode e Parmigiano – ricca e raffinata.

Roppanós salátalevelek pirított bélszincsíkokkal, szarvasgombás aiolival, főtt tojással és parmezánnal – gazdag és kifinomult ízvilág.^{3,7}

Crisp salad leaves with seared beef tenderloin strips, truffle aioli, boiled egg, and Parmesan – rich and refined flavors.

6990.-

POLLO AL FORNO CON GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Pollo al forno servito con gnocchi ai quattro formaggi – cremoso e ricco di sapore..

Kemencés csirkemell négy sajtos gnocchival – krémes, gazdag és laktató fogás.^{1,3,7,9}

Oven-baked chicken breast served with four cheese gnocchi – creamy, rich, and comforting.

5490.-

FILETTO DI MAIALE CON PURÈ AL TARTUFO ★

Filetto di maiale con purè di patate al tartufo, cipolla marinata e riduzione al vino rosso e timo – elegante e intenso

Sertésszűz trüffel burgonyapürével, savanyított hagymával és kakukkfűves vörösbor-redukcióval – elegáns és karakteres fogás.^{7,9,12}

Pork tenderloin with truffle mashed potatoes, pickled onion, and thyme red wine reduction – elegant and full-bodied flavors.

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 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

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 marháízt 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

MARHA HÁTSZÍN WAGYU BMS4-5 (AUSZTRÁLIA)

Pregiato controfiletto Wagyu australiano F1 con mazzatura BMS 4-5, nato dall'incrocio tra la linea giapponese Wagyu e la razza australiana Mitchell – carne intensa, succosa e straordinariamente equilibrata

Különleges ausztrál Wagyu hátszín BMS 4-5 márványozottsággal, amely a japán Wagyu és az ausztrál Mitchell marha keresztezéséből született – szaftos, gazdag és kifinomult ízélménnyel.

Premium Australian Wagyu striploin with BMS 4-5 marbling, created by crossing Japanese Wagyu bloodline with Australian Mitchell cattle – juicy, rich, and exceptionally balanced in flavor

7990 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

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.

2390.- / 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

RIDUZIONE AL VINO ROSSO E TIMO

Riduzione al vino rosso e timo, intensa e vellutata.

Kakukkfűves vörösbőr-redukció, intenzív és bársonyos kiegészítő. ^{7,9,12}

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

990.-

AIOLI AL TARTUFO

Salsa aioli al tartufo, cremosa e raffinata.

Szarvasgombás aioli szósz – krémes és kifinomult ízvilág. ³

Truffle aioli sauce – creamy and refined flavor.

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.

1290.-

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.-

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

Purè di patate cremoso al tartufo – delicato e vellutato.
Trüffel burgonyapüré – selymes és gazdag ízvilágú köret. ⁷
Truffle mashed potatoes – smooth and rich side dish.

1590.-

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.

2290.-

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.

2490.-

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.

2790.-

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.

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.

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 átitatott tejszínkrém, ropogós karamellizált cukorréteg.^{3,7}

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

1690.-

PANNA COTTA CON FRAGOLE

Panna cotta vellutata preparata con panna fresca e vaniglia, servita con salsa di fragole – un dessert delicato e raffinato.

Selymes panna cotta friss tejszínből és vaníliával készítve, eperöntettel tálalva – könnyed és elegáns desszert.⁷

Velvety panna cotta made with fresh cream and vanilla, served with strawberry sauce – a light and elegant dessert.

1590.-

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 fagyalittal – 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

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, fior 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 bogycó, articsóka^{1,7}

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

4.990.-

SALSICCIA ●

Pomodoro, fior di latte mozzarella,
gorgonzola, salsiccia

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella,
gorgonzola, olasz kolbász^{1,7}

Tomato sauce, fior di latte mozzarella,
gorgonzola, Italian sausage

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

4.990.-

CAMPAREGGIO ★

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto ruccola, parmigiano

Paradicsomszós, fiori di latte mozzarella, sonka, rukkola, parmezán forgács ^{1,7}

Tomato sauce, fiori di latte mozzarella, ham, rucola, parmezán

4.590.-

A'LA PORTO VINO

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

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, parmezán 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.-

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, parmigiano

Paradicsomszós, fior di latte mozzarella, sonka, parmezán ^{1,4,7}

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, parmesan

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.-

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.-



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 (30g) Parmezán Parmesan	845.-
Salame (50g) Szalámi Salami	945.-
Acciughe Szardella Anchovy	995.-
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 sziveskedjenek.
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
includé 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 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. Szezámig és abból készült termékek
12. Kén-dioxid és szulfitok (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

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