

# PORTOFINO

## APPETIZERS / ENTRADAS

### Caprese Salad / Ensalada Caprese



Mozzarella cheese , tomato, pesto dressing & hidroponic sprout  
Queso mozzarella, tomate, aderezo pesto, brotes hidropónicos

### Arugula Salad / Ensalada Arúgula



Gorgonzola cheese, figs, honey mustard dressing, plum & caramelized apple  
Queso gorgonzola, higos, aderezo miel-mostaza, manzana caramelizada y ciruela

### Beef Carpaccio / Carpaccio de Res

Pepper, watercress, parmesan cheese & olive earth  
Pimienta, berros, queso parmesano, tierra de aceitunas

### Spinach Salad / Ensalada de Espinacas



Bacon , cherry tomato, pear, goat cheese & balsamic vinaigrette  
Tocino, tomate cherry, pera, queso de cabra y balsámico

### Cold Meats Selection / Selección de Carnes Frías

Meat & cheese selection accompanied with artisan bread  
Carnes mixtas y quesos Italianos con pan artesanal

### Eggplant / Berenjena



Gratin-style with Napolitan sauce  
Gratinada con espejo de salsa napolitana

### Minestrone Soup / Sopa Minestrone

Sauteed vegetables, chicken broth, bacon & basil oil  
Vegetales salteados, consomé de pollo, tocino y aceite de albahaca

### Olive Cream /Crema de Aceituna

Crispy prosciutto & truffle oil  
Crujiente de prosciutto y aceite de trufa



Vegetarian / Vegetariano



Gluten Free / Libre de Gluten

## PASTA & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

### Fettuccini / Fettuccini

Creamy pesto sauce accompanied with dried tomato  
Salsa cremosa de pesto acompañado de tomate deshidratado

### Rigatte Penne / Penne Rigatte

Grilled chicken breast served with arrabiata sauce  
Pechuga de pollo asada servida con salsa arrabiata

### Bolognese Spaguetti / Spaguetti a la Bolognesa

Bolognese sauce & padano cheese shaves  
Láminas de queso grana padano y salsa bolognesa

### Carbonara Fussili / Fussili Carbonara

Served with tomato, shrimp & traditional carbonara sauce  
Tradicional salsa carbonara servida con camarones & tomate fresco

### Vegetable Risotto / Risotto de Vegetales

Mixed vegetables with a touch of olive oil and artisan bread  
Vegetales mixtos con un toque de aceite de olivo y pan artesanal

### Francesco's Pasta / Pasta de Francesco.

Ask your waiter for the "special of the day"  
Pregunte a su mesero por la pasta "especial del dia"

*Francesco..*

*Es nuestro "Pastaiolo", nació en Calabria-Italia del Sur, y desde muy pequeño se apasiono por el fantástico mundo de la cocina. Trabajo' muchos años en cruceros y varias partes del mundo adquiriendo una gran experiencia culinaria.....y ahora esta con nosotros brindándonos y compartiéndonos su mejor fruto, su sabor y su sazón!!.....*

*BUON APPETITO A TUTTI*

*Francesco...*

*He is our "Pastaiolo", born in Calabria-South of Italy, & since an early age, he has been passionate about the magical world of cooking. After many years working in cruise ships & traveling all over the world, he gained great culinary experience... And now he is sharing his expertise via his exquisite dishes and gastronomic flair!*

#### **4 Cheese Lasagna / Lasagna de 4 Quesos**

Combination of goat , gruyere, mozzarella & parmesan cheese  
served with creamy garlic sauce  
Salsa cremosa de ajo acompañada de queso de cabra,  
mozzarella, gruyere & parmesano

#### **Cannelloni stuffed with spinach and ricotta cheese / Canneloni relleno de espinaca y ricota**

Italian sauce served with mozzarella cheese gratin  
Queso mozzarella gratinado servido con salsa italiana

#### **Sea Food Risotto / Risotto de mariscos**

Chiffonade-style fresh basil & slices of mozzarella cheese  
Chiffonade de albahaca fresca & rodajas de queso mozzarella

### **MAIN COURSES / PLATOS FUERTES**

#### **Chicken Parmesan / Pollo Parmesano**

Served with parmentier vegetables, mashed potato & Italian sauce  
Salsa italiana, puré de papa, parmentier de vegetales

#### **Catch of the Day / Pesca del día**

Served with white wine sauce, asparagus & spring risotto  
Servido con salsa de vino blanco, risotto primavera y espárragos

#### **Beef Fillet / Filete de Res**

Artichoke semi-liquid croquette with red wine reduction  
Croqueta semi-liquida de alcachofa con reducción de Vino Tinto

#### **Pork Saltimboca / Saltimboca de Cerdo**

Accompanied with olive puree, beef & red wine reduction  
Acompañado de puré de aceitunas con reducción de res y vino tinto

#### **Grilled Napoleon vegetables / Parrillada de vegetales Napoleón**

Served with mozzarella cheese, tomato casse & pesto  
Servida con queso mozzarella, cassé de tomate y pesto



### **Spaguetti al gustino**

Alfredo or Tomato Sauce / Salsa Alfredo o Salsa de tomate

### **Pizza di Piccolo**

Tomato sauce and cheese / salsa de tomate y queso

### **Chicken Run /Pollitos en fuga**

Chicken parmesan style / Pollo al estilo parmesano

### **Piccolina sopa**

Soup of the day / Pequeña Sopa del dia

## **DESSERTS/ POSTRES**

### **PannaCotta**

Fruits of the forest & vanilla pannacotta  
Panacotta de vainilla con frutos del bosque

### **Tiramisú**

Traditional Italian dessert with coffee & mascarpone cheese  
Postre tradicional italiano de café y queso mascarpone

### **Pears Soup with Chianti wine / Sopa de peras al vino chianti**

Pears macerated in Red wine & cinnamon  
Peras maceradas al vino tinto y canela

### **Caramel custard / Flan napolitano**

Berries and fresh cream quenelles  
Frutos del bosque y quenelles de crema dulce