

Herzlich Willkommen

Die neue Karte ist da: mit feinen Rezepten, vertrauter Qualität und dem gesenkten Mehrwertsteuersatz, direkt für dich umgesetzt.



Mit Liebe gebacken, von Hand gemacht und voller Geschmack.
Jetzt entdecken, Lieblingsgericht finden – und genießen.

Buon appetito & viel Spaß bei deinem Besuch!

Die Pizzeria Portofino in Lübeck

www.portofino.pizza

ANTIPASTI

ANTIPASTIPLATTEN

MISTO DI VERDURE ✓

Aromatisches, im Hause zubereitetes und eingelegtes Gemüse wie Paprika, Zucchini und Champignons. dazu italienischer Käse. Dazu servieren wir frisches, hausgemachtes Brot aus dem Steinofen und unsere hausgemachten Dips. 17.9

MISTO CON CARNE

Zart gereifter Parmaschinken, würziger Bresaola und italienische Wurstspezialitäten. Dazu ausgewählter Käse, verfeinert mit im Hause zubereiteten Gemüse und hausgemachten Dips. Dazu servieren wir Brot aus dem Steinofen 18.9

ANTIPASTI PORTOFINO

Parmaschinken und Bresaola in Spitzenqualität, kombiniert mit feinen italienischen Wurstspezialitäten, einer harmonisch abgestimmten Käseauswahl, italienischer Burrata, regionales Gemüse, Beilagen und hausgemachten Dips. Dazu servieren wir warmes, ofenfrisches Focaccia aus dem Steinofen. 34.9

CAPACCIO DI MANZO

Fein geschnittenes Rindercarpaccio, serviert mit italienischem Parmigiano Reggiano, frischem Rucola und bestem kaltgepressten Olivenöl. 13.9

BRUSCHETTA ✓

Zwei knusprige Brotscheiben aus hausgemachtem Teig, belegt mit marinierten Cherrytomaten in Knoblauch-Olivenöl, frischem Rucola. 8.9

FOCACCIA ALL AGLIO ✓

Im Steinofen gebackenes Pizzabrot mit Knoblauch & Oregano, serviert mit unserem hausgemachten Knoblauch-Dip. 6.9 ✓

BELLA BURRATA ✓

zwei Bruschetta mit cremiger Burrata für ein besonderes Geschmackserlebnis 12.9

FOCACCIA FORMAGGI ✓

Im Steinofen mit Mozzarella & Knoblauch überbackenes Pizzabrot. Dazu unser hausgemachter Dip. 10,9

✓ vegetarisch



vegan ✓



Pizza

FAVORITES

SOLE DI POLLO

Tomatensauce mit San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, zarte Hähnchenbruststreifen, süße Cherrytomaten und gegrillte Paprika. Leicht, saftig und meditteran. 17.9

QUATTRO FORMAGGIO

Vier Käse vereint: Fior di latte, Gorgonzola, Scamorza & Parmesan – vollmundig, cremig, intensiv. 15.9

PERA E ZOLA ✓

Fior di latte und cremiger Gorgonzola, veredelt mit süßlich-saftiger Williams-Christ-Birne, gerösteter Macadamia-Walnuss und feinem Honig. 16.9

VEGETARIANA ✓

Ricotta mit frischem Zitronenabrieb, Fior di latte, geröstete Zucchini, milde Peperoni und überbackenen Rucola – cremig, frisch, leicht. 16.9

BUONA

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, Salami Napoli, geröstete Peperoni, rote Zwiebeln und Cherrytomaten. Herzhaft, würzig, mit mediterranen Geschmack. 17.9

VERDURE ALLA GRIGLIA ✓

Ofengeröstete Paprika, Zucchini und Champignons auf San Marzano-Tomaten, Fior di latte und fermentiertem Sauerteigboden. Gemüse in Bestform. 16.9

ORTOLANA VEGAN ✓

Tomatensauce mit echten San Marzano-Tomaten, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons und frischer Rucola – rein pflanzlich, voller Geschmack. 15.9

HAUSGEMACHTE DIPS +2,5

Honig-Chilli

Knoblauchdip

Trüffelmayo

Pizza

SIGNATURES

GAMBARETTA

Tomatensauce aus San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, marinierte Garnelen, süße Cherrytomaten, frischer Rucola und feine Parmesanstreifen. Leicht und voller Aroma. 20.9

* PORTOFINO *

Unsere Hauspizza: Feine Trüffelcreme, Fior di latte & Mozzarella di Bufala, getoppt mit frischen Champignons und saftigen Rinderhackfleischbällchen – kräftig, erdig und unverwechselbar. 21.9

ALLA BURRATA ✓

Tomatensauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, getrocknete Tomaten, frisches Basilikum und Knoblauchöl – getoppt mit einer Burratakugel als cremiges Highlight in der Mitte. 24.9

PARMA

Parmaschinken in Kombination mit Cherrytomaten, frischem Rucola, Parmesan und Fior di latte auf Sauce mit echten San Marzano-Tomaten – würzig, frisch, typisch italienisch. 19.9

LA BOVINA

Rinderhackfleischbällchen, rote Zwiebeln und ein Hauch Honig auf Sauce mit echten San Marzano-Tomaten und Fior di latte – kräftig, leicht süßlich und voller Charakter. 21.9

BRESAOLA

Bresaola vom Rind, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan und Mozzarella di Bufala auf Tomatensauce aus Sauce mit echten San Marzano-Tomaten – herzhaft, proteinreich, ausgewogen. 21.9

DELIZIOSA ✓

Doppelte Mozzarella-Power mit Fior di latte und Mozzarella di Bufala, dazu Cherrytomaten, frisches Basilikum und Streifen von hausgemachtes Pesto – cremig, aromatisch, perfekt ausbalanciert. 18.9

HAUSGEMACHTE DIPS +2,5

Honig-Chilli

Knoblauchdip

Trüffelmayo

Pizza

CLASSICS

MARINARA

Tomatensauce mit echten San Marzano-Tomaten, Knoblauchöl, Oregano puristisch, intensiv und unverfälscht wie in Neapel. 12.9

MARGHERITA

Tomatensauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, frisches Basilikum und Oregano - schlicht, traditionell und doch ein Statement. 13.9

DIAVOLA

Tomatensauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikante Salami & Oregano - kräftig, würzig, und mit feiner Schärfe. 14.9

CALZONE

Gefaltete Pizza mit Tomatensauce aus echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, Ricotta mit Zitronenabrieb, Scamorza und Salami Napoli - innen saftig, außen knusprig. 15.9

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, milder Kesselschinken und frische Champignons - ein zeitloser Favorit. 14.9

TONNO

Tomatensauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, zarter Thunfisch, rote Zwiebeln und Oregano auf unserem neapolitanischen Teigboden - klassisch, aber mit Charakter. 15.9

SALAMI

Tomatensauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte und italienische Salami, kräftig gewürzt und klassisch belegt - einfach gut. 14.9

HAUSGEMACHTE DIPS ^{+2,5}

Honig-Chilli

Knoblauchdip

Trüffelmayo

PASTA & SALAT

PASTA

PASTA IN A BOWL

La Bowl - Pasta e Pizza vereint. Kombiniere unsere Pastagerichte mit einer lecker knusprigen Teigschale aus ofenwarmem Teig.
Ein Erlebnis auf dem Teller. +4

BOSCAIOLA

Linguine in aromatischer Trüffel-Sahnesauce mit gebratenen Champignons, Rinder-hackbällchen und frisch geriebenem Parmesan – herzhaft & aromatisch. 18.9

AL PESTO VERDE

Linguine in einer cremigen Pesto-Sahne-Sauce mit gebratenen Gemüse, Cherrytomaten und Rucola. Verfeinert mit Parmesan & gerösteten Pinienkernen. 16.9

POLLO POMODORO

Linguine mit zarten Hähnchenbruststreifen in einer aromatischen Tomatensauce aus San-Marzano-Tomaten, verfeinert mit Gemüse, Knoblauch, frischen Kräutern und einem hauch Chili. Herzhaft, eine Pasta mit Charakter. 17.9
auf Wunsch auch ohne schärfe

SALAT

INSALATA BURRATA ✓

Serviert mit einer Kugel Burrata
– außen zart, innen fließend.
Fein abgestimmte, frische Blattsalate der Saison – kombiniert mit frischen Gemüse und Kräutern.
Mediterran, leicht & sättigend – ein echter Klassiker für Burrata-Liebhaber. 19.9

INSALATA DI GAMBERI

Getoppt mit gebratenen Garnelen – warm serviert, leicht mariniert und herrlich aromatisch. Frische Blattsalate, buntes Gemüse der Saison und unser hausgemachtes Dressing.
Ideal als leichter Hauptgang – besonders in Kombination mit einem Glas Grauburgunder. 17.9

DOLCE & KAFFEE

DOLCE

TIRAMISU ✓

Cremige Mascarpone-Schicht auf in Espresso getränkten Löffelbiskuits, verfeinert mit alkoholfreiem Amaretto & edlem Kakaopulver. 8.9

PANNA COTTA ✓

Feines italienisches Sahnedessert mit zarter Vanillenote, serviert mit fruchtiger hausgemachter Erdbeercreme & geraspelter weißer Schokolade. 7.9

✿ PIZZA DOLCE VITA ✿

Unsere Dessertpizza mit Nutella, Hasel- & Macadamianüssen, Bananen und Puderzucker 14.9

KAFFEE & TEE

AMERICANO 4

CAPPUCCINO 5

ESPRESSO 3 | 4
einfach · doppelt

LATTE MACCHIATO 6
hot · iced

HOT CHOCOLATE 6

TEESORTEN 4.5

Grüner · Früchte · Blutorange · Darjeeling
Jasmin · Roiboos · Kamille · Kräutertee

FRISCHER MINZTEE 6
aus frischen Minzblättern aufgegossen

WINTERTEE 8
Orange · Ingwer · Zimt · Nelken · Honig

SOMMERTEE 7
frischer Ingwer · Zitrone · frische Minzblätter

SOFTDRINKS

COCA COLA & ZERO

0.33l • 4.5

PAULANER SPEZI

0.33l • 4.5

das lebendige Wasser

ST. LEONHARDS QUELLWASSER

still • medium 1L 8

Magnus still • feinperlig 0,25l 3

HAUSGEMACHTE LIMONADE

süß sauer aus echter frisch gepresster
Zitrone, Limette & verfeinert mit Minze

Glas 0.4l 5 Karaffe 0.75l 9

SÄFTE & SCHORLEN

Naturtrüber Apfel • Maracuja
Rhabarber • Kirsche • Banane

0.2l 4 • 0.4l 5.5

BIONADE

Holunder • Limette • Zitrone
Orange • Blutorange

0.33l 4.5

COCKTAILS & DRINKS

STÖRTEBEKER BIER

0.33l 5 · 0.5l 6

KELLERBIER (PILS) 0.33l

NORDISCH HELL 0.5l
(PILS)

FREIBIER PILS 0.33l
ALKOHOLFREI

BERNSTEINWEIZEN 0.5l

BERNSTEINWEIZEN 0.5l
ALKOHOLFREI

SCHWARZBIER 0.5l

ALSTER HELL 0.5l
mit Zitronenbrause

ALSTER ROT 0.5l
mit Himbeerbrause

PERONI 0.33l
italienisches Bier

SPIRITUOSEN

2cl 3 · 4cl 4

GRAPPA

LIMONCELLO DI CAPRI

SAMBUCCA

RAMAZZOTTI

DRINKS · APERITIFE

APEROL SPRITZ 10.9
Aperol · Prosecco · Soda

LILLET WILDBERRY 10.9
Lillet · Schweppes Wildberry

LIMONCELLO SPRITZ 11.9
Limoncello · Prosecco · Soda
Zitrone · Minze

HUGO 11
Prosecco · Soda · Holunder
Limette · Zitrone

PORTOFINO GIN TONIC 13.5
Italienischer Gin · Tonic Water
Lavendel · Zitrone

ALKOHOLFREIE DRINKS

IPANEMA 11
Passionsfruchtsaft · Ginger Ale
Limettenscheiben

FREE HUGO 9.5
Holunder · Soda · alkoholfreier
Prosecco · Limette

ORANGE SPRITZ 9.5
Orange · alkoholfreier Prosecco
Soda · Minze

WEINAUSWAHL

0.2l 9

0.5l 16

0.75l 26

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC

Trocken, exotisch und fruchtig mit Noten von Basilikum, Kokos und mineralischer Frische – ein animierender Klassiker aus der Pfalz.

ONKEL DOKTOR

Scheurebe trifft Riesling: Exotische Frucht, Zitrusfrische und elegante Mineralität. Charmant, lebendig – ein feinherber Wein aus Rheinhessen.

GRAUBURGUNDER

Knackig und saftig mit Aromen von Birne, Apfel und Steinobst. Feine Würze und Kräuternoten runden diesen trockenen Rheinhessen perfekt ab.

ROSEWEIN

ROSÉ

Trocken, frisch und fruchtig mit Noten von Himbeere und Sauerkirsche.

LIEBE ROSÉ CUVÉE

Erntefrische Beeren: Sauerkirsche, Himbeere, Erdbeere und ein Hauch Holunder. Leicht, spritzig und typisch fränkisch. Weinpreis +1

ROTWEIN

LAMBRUSCCO

Ein spritziger Lambrusco mit Aromen von roten Früchten.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P.

Vollmundig, weich und lebendig: Aromen von reifen Kirschen und feinem Veilchenduft – ein unkomplizierter, trockener Genuss aus den Abruzzen.

PRIMITIVO

Intensiv und komplex: Waldbeeren, Kirsche, ein Hauch Tabak und dunkler Kakao. Der ideale trockene Begleiter zu kräftigen Speisen.

PIZZERIA PORTOFINO IN LÜBECK
AN DER UNTERTRAVE 63, 23552 LÜBECK
INFO@PORTOFINOLUEBECK.DE
0451 / 58242235

EINE ALLERGENEKARTE REICHEN
WIR IHNEN AUF WUNSCH GERNE DAZU.
PREISE IN € INKL. MWST
UND SERVICE.

BETREIBER:
POKORNY GASTRO GMBH
SANDSTR. 17-23, 23552 LÜBECK
V.D. GESCHÄFTSFÜHRER
DOMINIK POKORNY

