



**PORTO BELLO**  
PIZZA & PASTA

**MENU  
ŚWIĄTECZNE**



# Menu świąteczne I

129 zł/osoba

## Przystawki w stole:

Dorsz pieczony w pomidorach z warzywami

Crostini misti  
grzanki z tapenadą z oliwek, pesto, gorgonzolą i suszonym pomidorem, szynką  
parmeńską i rukolą

Sałatka z pieczonymi buraczkami karczochem i mozzarellą di bufala

Świeżo wypiekane paluchy drożdżowe

## Zupa:

Włoska zupa rybna na pomidorach

## Danie główne:

Ravioli al funghi  
Pierozki borowikowe, sos grzybów leśnych, białe wino, parmezan

## Deser:

Panna cotta waniliowa z sosem wiśniowym

## Soft:

Karafka wody z cytrusami, jabłkiem i miętą

Soki owocowe

Kawa/herbata do deseru

# Menu świąteczne II

149 zł/osoba

## Przystawki w stole:

Dorsz pieczony w pomidorach z warzywami

Fileciki śledziowe w oliwie extra vergin z cebulką i bazylią  
oraz w pomidorach z rodzynkami

Sałatka z pieczonymi buraczkami karczochem i mozzarellą di bufala

Półmisek włoskich wędlin i serów

Pizza Burratina

Świeżo wypiekane paluchy drożdżowe

## Zupa:

Barszcz czerwony z grzybowymi tortellini

## Danie główne:

Pierogi w trzech odsłonach:

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami  
Pierogi z ricottą i suszonymi pomidorami  
Pierogi z farszem z pieczonego indyka

## Deser:

Deser Tiramisu

## Soft:

Karafka wody z cytrusami, jabłkiem i miętą

Soki owocowe

Kawa/herbata do deseru

# Menu świąteczne III

179 zł/osoba

## Przystawki w stole:

Dorsz pieczony w pomidorach z warzywami

Fileciki śledziowe w oliwie extra vergin z cebulką i bazylią  
oraz w pomidorach z rodzynkami

Vol au vent z nadzieniem z bakłażanów, leśnych grzybów i suszonych pomidorów  
Sałatka z pieczonymi buraczkami karczochem i mozzarellą di bufala

Półmisek włoskich wędlin i serów

Sałatka jarzynowa z pieczoną dynią i oliwkami

Świeżo wypiekane paluchy drożdżowe

## Zupa :

Barszcz czerwony z grzybowymi tortellini

## Danie główne :

Konfitowane kacze udko w sosie wiśniowo- korzennym  
Z włoskimi kluseczkami ziemniaczanymi i sałatką z buraka z blanszowaną szalotką i pestkami dyni

Wersja wegetariańska

Parmigiana di melanzane ( zapiekanka z bakłażana z pomidorami san marzano,  
mozzarellą i parmezanem )

## Deser:

Szarlotka korzenna , sernik dyniowy na czekoladowym spodzie, mus śliwkowy z piernikiem i czekoladą

## Soft:

Karafka wody z cytrusami, jabłkiem i miętą

Soki owocowe

Kawa/herbata do deseru

# Menu świąteczne IV

219 zł/osoba

## Przystawki w stole:

Dorsz pieczony w pomidorach z warzywami

Fileciki śledziowe w oliwie extra vergin z cebulką i bazylią  
oraz w pomidorach z rodzynkami

Vol au vent z nadzieniem z bakłażanów, leśnych grzybów i suszonych pomidorów

Sałatka z pieczonymi buraczkami karczochem i mozzarellą di bukala

Półmisek włoskich wędlin i serów

Pasztet z kaczką i grzybami z konfiturą cebulową z żurawiną

Terina z dorsza z warzywami i pesto bazyliowym

Sałatka jarzynowa z pieczoną dynią i oliwkami

Świeżo wypiekane paluchy drożdżowe

## Przystawka ciepła:

Pizzerinki w trzech smakach:

Podgrzybki i ricotta

Oliwki, suszony pomidor i gorgonzola  
Karczochy, mozzarella, pecorino, cebulka

## Zupa do wyboru:

Barszcz czerwony z grzybowymi tortellini

Zupa z grzybów leśnych z makaronem orecchiette

### **Danie główne do wyboru:**

Policzki wieprzowe w sosie z cebulek borettane z pure dyniowym, karmelizowanym burakiem ze śliwką

Łosoś z kruszonką pistacjową na porach duszonych z bocznikiem z risotto szafranowym

Wersja wegetariańska

Parmigiana di melanzane ( zapiekanka z bakłażana z pomidorami san marzano, mozzarellą i parmezanem )

### **Deser:**

Szarlotka korzenna , sernik dyniowy na czekoladowym spodzie, mus śliwkowy z piernikiem i czekoladą, kutia z miodem, makiem i orzechami

### **Soft:**

Karafka wody z cytrusami, jabłkiem i miętą

Soki owocowe

Kawa/herbata do deseru

Dla każdego gościa kieliszek prosecco

**\*Open bar według spożycia**

**\*10% serwisu**

**Szanowni Państwo,**

***Mam nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją. Pragnę również zaznaczyć, że jesteśmy otwarci na Państwa sugestie oraz podkreślić, że do każdego klienta podchodzimy indywidualnie.***

***W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości proszę o bezpośredni kontakt.***

**Z poważaniem Marta Zając**

**te. 500 786 760**

**Restauracja Portobello**

