



PORTOFINO BEGINNT NICHT MIT EINER PIZZA SONDERN MIT EINER ENTSCHEIDUNG.

Die Entscheidung, echtes Handwerk
zu erleben.

Sich Zeit zu nehmen. Für Qualität
statt Kompromisse.

Für Teig, der lebt. Zutaten, die man
schmeckt. Und ein hauch Italien -
mitten in Lübeck

Mittagszeit à la Portofino

Hausgemachte Qualität, schnell serviert & fair im Preis - unser Mittagsangebot
gibt's werktags bis 17 Uhr.

Familienzeit ist Portofino-Zeit

Unser La Famiglia Menü für kleine & große Genießer findest du ganz am Ende.
gemeinsam essen, gemeinsam sparen.

www.portofino.pizza

MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag
12:00 – 17:00

PIZZA CLASSIC MENU

Classic Pizza deiner Wahl 9.9

Zwei Gänge für zwei Personen

DUO LUNCH MENU

Antipasti Misto con Carne oder
Di Verdure + Hauptgerichte
nach Wahl 24.9 p.P.

SIGNATURE MENU

Signature Pizza deiner Wahl 16.9

PASTA GAMBERI E OLIO

Frische Pasta mit sautierten Garnelen in
kaltgepresstem Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch,
Cherrytomaten und frischen Kräutern. 11.9

Upgrade Mittagsmenü:

Focaccia all Aglio +5
Bruschetta Brotscheibe +4
0.4l hausgemachte Limonade +3
Spritzgetränk für +8

ANTIPASTI

ANTIPASTIPLATTEN

MISTO DI VERDURE ✓

Aromatisches im Hause zubereitetes und eingelegtes Gemüse wie Paprika, Zucchini, Champignons dazu italienischer Käse. Dazu servieren wir frisches, hausgemachtes Brot aus dem Steinofen und unsere hausgemachten Dips. 18.9

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 19.9

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. 35.9 p Person

CAPACCIO DI MANZO

Fein geschnittenes Rindercarpaccio, serviert mit italienischem Parmigiano Reggiano, frischem Rucola und bestem kaltgepressten Olivenöl. 14.9

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. 7.9 ✓

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. 11

✓ 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. 18.9

QUATTRO FORMAGGIO

Vier Käse vereint: Fior di latte, Gorgonzola, Scamorza & Parmesan – vollmundig, cremig, intensiv. 16.9

PERA E ZOLA ✓

Fior di latte und cremiger Gorgonzola, veredelt mit süßlich-saftiger Williams-Christ-Birne, gerösteter Macadamia-Walnuss und feinem Honig. 17.9

VEGETARIANA ✓

Ricotta mit frischem Zitronenabrieb, Fior di latte, geröstete Zucchini, milde Peperoni und überbackenen Rucola – cremig, frisch, leicht. 17.5

BUONA

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, Salami Napoli, geröstete Peperoni, rote Zwiebeln und Cherrytomaten. Herzhaft, würzig, mit mediterranen Geschmack. 18.9

VERDURE ALLA GRIGLIA ✓

Ofengeröstete Paprika, Zucchini und Champignons auf San Marzano-Tomaten, Fior di latte und fermentiertem Sauerteigboden. Gemüse in Bestform. 17.9

ORTOLANA VEGAN ✓

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons und frischer Rucola – rein pflanzlich, voller Geschmack. 16.9

HAUSGEMACHTE DIPS +3

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. 22.5

ALLA BURRATA ✓

Sauce 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. 20.9

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. 22.9

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 +3

Honig-Chilli

Knoblauchdip

Trüffelmayo



Pizza

CLASSICS

MARINARA

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

MARGHERITA

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, frisches Basilikum und
Oregano auf unserem luftigen Sauerteigboden – schlicht, traditionell
und doch ein Statement. 14.5

DIAVOLA

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, pikante Salami
& Oregano – kräftig, würzig, mit feiner Schärfe. 15.9

CALZONE

Gefaltete Pizza mit Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di
latte, Ricotta mit Zitronenabrieb, Scamorza und Salami Napoli –
innen saftig, außen knusprig. 16.5

PROSCIUTTO E FUNGHI

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte,
milder Kesselschinken und frische Champignons – ein
zeitloser Favorit. 15.9

TONNO

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte, zarter Thunfisch,
rote Zwiebeln und Oregano auf unserem neapolitanischen
Sauerteigboden – klassisch, aber mit Charakter. 16.9

SALAMI

Sauce mit echten San Marzano-Tomaten, Fior di latte und italienische
Salami, kräftig gewürzt und klassisch belegt – einfach gut. 15.9

HAUSGEMACHTE DIPS ⁺³

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

Pasta in aromatischer Trüffel-Sahnesauce mit gebratenen Champignons, Rinderhackbällchen und frisch geriebenem Parmesan – herzhaft & aromatisch. 19.9

AL PESTO VERDE

Frische Pasta in einer cremigen Pesto-Sahne-Sauce mit gebratenen Gemüse, Cherrytomaten und Rucola. Verfeinert mit Parmesan & gerösteten Pinienkernen. 17.9

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. 18.9

SALAT

INSALATA BURRATA ✓

Serviert mit einer ganzen Kugel cremiger Burrata – außen zart, innen fließend.

Fein abgestimmte Blattsalate wie Lollo Rosso, rotes Eichblatt, gelber Freese und Radicchio – kombiniert mit frischen Gemüse und Kräutern.

Mediterran, leicht & sättigend – ein echter Klassiker für Burrata-Liebhaber. 22.9

INSALATA DI GAMBERI

Getoppt mit sautierten 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 Weißwein. 19.9

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

klein · groß

4

CAPPUCCINO

klein · groß

5

ESPRESSO

einfach · doppelt

3 | 4

LATTE MACCHIATO

hot · iced

6

HOT CHOCOLATE

6

TEESORTEN

4.5

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

FRISCHER MINZTEE

aus frischen Minzblättern aufgegossen

6

WINTERTEE

Orange · Ingwer · Zimt · Nelken · Honig

8

SOMMERTEE

frischer Ingwer · Zitrone · frische Minzblätter

7

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-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



LA FAMIGLIA

täglich
12:00 - 17:00

Das Portofino Familienmenü

zwei Pizzen nach Wahl (Favorites oder classics)

Kinderpizza oder Pasta Piccola

St. Leonhards Wasserflasche

Unsere Schoko-Pizza als Dessert zum teilen

Familienpreis: 35 für die Erwachsenen + jedes Kind 6.5

jedes Kind erhält eine kleine hausgemachte Limonade

Signature Upgrade:

Eltern können Signature Pizza Wählen

Eine extra Karaffe 0.75l hausgemachte Limonade
zusätzlich

Familienpreis: 44 für die Erwachsenen + jedes
Kind 6.5