



Bem-vindo ao Portofino,

Onde a tradição italiana encontra o calor do Algarve.
Enraizada no espírito da trattoria, a nossa cozinha celebra a simplicidade,
a generosidade e os melhores ingredientes, dos tomates amadurecidos ao
sol às massas vibrantes e receitas intemporais.
Cada prato é preparado com respeito pela herança e uma paixão pelo sabor autêntico,
reunindo as pessoas à volta da mesa.

Um lugar para reunir.
Um sabor para recordar.
La dolce vita, partilhada.

Welcome to Portofino,

*Where Italian tradition meets the warmth of the Algarve.
Rooted in the spirit of the trattoria, our cuisine celebrates simplicity, generosity, and the
finest ingredients, from sun-ripened tomatoes to vibrant pastas and time-honored recipes.
Each dish is crafted with respect for heritage and a passion for honest flavor,
bringing people together around the table.*

*A place to gather.
A taste to remember.
La dolce vita, shared.*



COCKTAILS DE ASSINATURA *SIGNATURE COCKTAILS*

Inspirados nos clássicos italianos e na intemporal cultura do aperitivo,
cada cocktail é pensado para elevar o momento.
Equilibrados, elegantes e cheios de carácter,
criados para saborear lentamente e celebrar boa companhia

*Inspired by Italian classics and timeless aperitivo culture,
each cocktail is crafted to elevate the moment.
Balanced, refined and full of character,
designed to savour slowly and celebrate good company*

PORTOFINO MARGARITA 16

Uma interpretação mediterrânica de um clássico,
onde os citrinos vibrantes e o Limoncello trazem frescura,
elegância e um distinto toque italiano

*A Mediterranean twist on a classic favourite,
where vibrant citrus and Limoncello bring freshness,
elegance and a distinctive Italian touch*

CLASSIC APEROL SPRITZ 14

Fresco, vibrante e refrescante,
combinando notas cítricas e um delicado amargor
com um espírito inconfundivelmente italiano

*Fresh, vibrant and refreshing,
combining citrus notes and delicate bitterness
with an unmistakably Italian spirit*

SUMMER NEGRONI 15

Uma expressão mais leve de um ícone, aromática e equilibrada,
com profundidade herbal e um final suave e refrescante

*A lighter expression of an icon, aromatic and balanced,
with herbal depth and a smooth, refreshing finish*



SANGRIAS DE ASSINATURA PORTOFINO *PORTOFINO SIGNATURE SANGRIAS*

Pensadas para partilhar, criadas para impressionar, transformam cada momento.
Concebidas com ingredientes selecionados e combinações equilibradas,
revelam frescura, elegância e profundidade, com um final sofisticado

*Crafted to share, created to impress, transforming every moment.
Designed with carefully selected ingredients and balanced combinations,
they reveal freshness, elegance and depth, finishing with a sophisticated touch*

PORTOFINO BIANCA

Fresca, cítrica e aromática,
com um perfil leve e elegante.

*Fresh, citrusy and aromatic,
with a light and elegant profile*

PORTOFINO ROSSA

Intensa, frutada e envolvente,
com maior profundidade e carácter

*Intense, fruity and enveloping,
with greater depth and character*

Copo *Glass* 12

Jarro *Jar* 1,5L 48

PARA PICAR TO BITE



COUVERT DO CHEF *CHEF'S COUVERT* 🍷🍷

Oferta do chef

Chef's treat

✓ PIZZETA AGLIO E FORMAGGIO 15 🍷🍷

O nosso pão de alho, manteiga de ervas, fior di latte e Parmigiano Reggiano

House cheese & garlic bread version, herbs butter, fior di latte, Parmigiano Reggiano

SALUMI E FORMAGGI 24 🍷🍷🍷

Parmigiano Reggiano 36 meses, Gorgonzola, Scamorza, Pecorino Romano, azeitonas marinadas, mel da nossa quinta

36-month Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza, Pecorino Romano, marinated olives, honey from our farm

🌿 GAMBERO ROSSO ALLA BUSARA 3UN 58 🍷🍷

Carabineiros, tomate, alho, malagueta e vinho branco

Scarlet prawns, tomato, garlic, chilli and white wine

🌿 PROSCIUTTO SAN DANIELE 20 🍷

Melão e vinagre balsâmico envelhecido

Melon, aged balsamic vinegar

🌿 CARPACCIO WAGYU 32 🍷🍷🍷

Novilho Wagyu, Parmigiano Reggiano, pesto caseiro, rúcula, limão e pinhões

Wagyu beef, Parmigiano Reggiano, homemade pesto, arugula, pine nuts

Extra trufa fresca *Add fresh truffle* 6

✓🌿 MELANZANE ALLA PARMIGIANA 23 🍷🍷

Camadas de beringela, mozzarella fresca, molho de tomate, manjerição e Parmigiano Reggiano

Layers of aubergine, fresh mozzarella, tomato sauce, basil and Parmigiano Reggiano

POLPETTE ALLA DIAVOLA 19 🍷🍷🍷

Almôndegas caseiras de vitela, ervas e molho de tomate picante

Homemade veal meatballs, herbs & spicy tomato sauce

FRITTO MISTO 32 🍷🍷🍷🍷

Lulas, camarão, curgete, limão, molho tártaro

Fresh squid, prawns, zucchini, lemon, tartare sauce

SOPAS E SALADAS

SOUPS & SALADS



ZUPPA DI PESCATORE 18

Caldo potente de peixe do dia, camarão, mexilhão da Ria Formosa, tomate e açafrão

Soup of fish of the day, shrimp,

Ria Formosa mussels, tomato & saffron

MINISTRONE ALLA GENOVESE 14

Sopa de feijão branco, pasta, legumes da época, pesto caseiro

Soup of white beans, pasta,

seasonal veggies, basil pesto

BURRATA 23

Tomates frescos, rúcula, pesto de pistácio, azeite extra virgem

Fresh tomatoes, arugula,

pistachio pesto, evoo

CÉSAR PORTOFINO *CAESAR PORTOFINO* 18

Alface romana, guanciale, crotones, Parmigiano Reggiano, molho cremoso caseiro

Romaine, guanciale, croutons,

Parmigiano Reggiano, creamy house dressing

Adicione Lagosta *Add Lobster* 18 

Adicione Frango *Add Chicken* 9



PASTA E RISOTTO

PASTA & RISO

Massa sem glúten disponível mediante pedido aplicável apenas a alguns pratos selecionados

Gluten-free pasta available upon request, applicable to selected dishes only

LINGUINE AMALFI 38 🍴🍷🐟🌿

Camarão fresco, molho ligeiro de limão, manteiga, Parmigiano Reggiano DOP e manjerição fresco

Fresh prawns, light lemon butter sauce, Parmigiano Reggiano DOP and fresh basil

SPAGHETTI DI MARE 42 🍴🍷🐟🌿

Marisco fresco, tomate, alho e azeite extra virgem

Fresh seafood, tomato, garlic and extra virgin olive oil

FETTUCCINE AL RAGÙ BOLOGNESE 26 🍴🍷🐮🌿

Ragù tradicional de novilho, tomate San Marzano, cebola, ervas aromáticas e Parmigiano Reggiano DOP

Traditional slow-cooked beef ragù, San Marzano tomatoes, onion, aromatic herbs and Parmigiano Reggiano DOP

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 32 🍴🍷🐟🌿

Pasta al dente com molho de tomate San Marzano, azeitonas, alho, alcaparras e anchovas

Al dente pasta, San Marzano tomato sauce, olives, garlic, capers and anchovies

CALAMARATA AL RAGÙ DI POLPO 32 🍷🍴🍴

Polvo estufado lentamente em tomate San Marzano, alho, limão e ervas

Slow-braised octopus ragù, San Marzano tomatoes, garlic, lemon and fresh herbs

LINGUINE ALLE VONGOLE 43 🍷🍴🍴

Amêijoas da Ria Formosa, alho, azeite, malagueta seca, e salsa

Ria Formosa clams, garlic, olive oil, chilli and parsley

✓ **FETTUCCINE FUNGHI E TARTUFO 30** 🍷🍴🍴

Molho cremoso de cogumelos silvestres, trufa negra e Parmigiano Reggiano DOP

Creamy wild mushroom sauce, black truffle and Parmigiano Reggiano DOP

RIGATONI ALLA CARBORANA VERACE 32 🍷🍴🍴

Guanciale crocante, gema de ovo, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e pimenta preta

Crispy guanciale, egg yolk, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP and black pepper

CALAMARATA ALLA DIAVOLA 25 🍷🍴🍴

Molho de tomate San Marzano, 'nduja calabresa, alho assado, Grana Padano e malagueta

San Marzano tomato sauce with 'nduja, roasted garlic, Grana Padano and chilli

✓ **CARAMELLE DI PERA 32** 🍷🍴

Massa fresca recheada com pera, molho de Gorgonzola DOP e pinhões tostados

Fresh pasta filled with pear, Gorgonzola DOP sauce and toasted pine nuts

✓ **TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI 25** 🍷🍴🍴

Molho sugo di pomodoro e manjeriço

Sugo di pomodoro sauce, basil

✓ 🌿 **RISOTTO TARTUFO E FUNGHI 44** 🍷🍴

Arroz carnaroli, cogumelos porcini, trufa preta, queijo taleggio

Carnaroli rice, porcini mushrooms, black truffle, taleggio cheese

🌿 **RISOTTO ALL'ARAGOSTA 59** 🍷🍴🍴

Arroz carnaroli, lagosta, limão do Algarve, açafraão

Carnaroli rice, lobster, Algarve lemon, saffron

ADICIONE Caviar Oscietra **ADD Oscietra Caviar 14** 🐟



PIZZAS

Ingredientes italianos autênticos, massa artesanal de fermentação lenta ao estilo romano e a intensidade de um forno Valoriani, para uma pizza leve, crocante e cheia de carácter.

Authentic Italian ingredients, artisanal slow-fermented dough in the Roman style, and the intensity of a Valoriani oven, for a pizza that is light, crisp and full of character.

✓ **MARGHERITA** 24 🍷🍷

Tomate San Marzano, fior di latte,
Parmigiano Reggiano, manjeriço, azeite extra virgem

*San Marzano tomato, fior di latte,
Parmigiano Reggiano, basil, & olive oil*

BIANCA 27 🍷🍷🍷

Molho de Parmigiano Reggiano, mozzarella fior di latte,
pistachio, manjeriço, Mortadella Bologna DOP

*Parmigiano Reggiano sauce, mozzarella fior di latte,
pistachio, basil, Mortadella Bologna DOP*

AMATRICIANA 29 🍷🍷🍷

Tomate San Marzano, guanciale, fior di latte
queijo Pecorino Romano DOP, pimenta preta

*San Marzano tomato, guanciale, fior di latte,
Pecorino Romano DOP cheese, black pepper*

🍌 **DIAVOLA** 29 🍷🍷🍷

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salame picante

San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami

CAPRICCIOSA 28 🍷🍷🐟

Tomate San Marzano, fior di latte, azeitonas pretas, anchovas, cogumelos, alcachofras, azeite extra virgem

San Marzano tomato, fior di latte, black olives, anchovy, mushroom, artichoke, evoo

✓ BOSCAIOLA 31 🍷🍷

Tomate San Marzano, fior di latte, cogumelos, cebolas caramelizadas, beringela, tomates cherry, azeite extra virgem

San Marzano tomato, fior di latte, mushroom, caramelized onion, eggplant, cherry tomato, basil, evoo

PORTOFINO 30 🍷🍷🍷

Tomate San Marzano, presunto San Danielle, stracciatella di burrata, tomates secos, rúcula

San Marzano tomato, prosciutto San Danielle, stracciatella di burrata, sun dried tomatoes, arugula

ALGARVE 39 🍷🍷🍷🍷

Tomate San Marzano, camarão, polvo, fior di latte, alho e oregãos

San Marzano tomato, shrimp, octopus, fior di latte, garlic, oregano

QUATTRO 27 🍷🍷🍷

Queijos fior di latte, Scamorza, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano

Fior di latte, Scamorza, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano

CALZONE 35 🍷🍷🍷

Tomate San Marzano, fior di latte, fiambre fumado, cogumelos, tomates Cherry

San Marzano tomato, fior di latte, smoked ham, mushrooms, cherry tomatoes

TRUFA FRESCA *FRESH TRUFFLE* 8

CAVIAR OSCIETRA *OSCIETRA CAVIAR* 14 🐟

QUEIJO MOZZARELLA VEGANO *VEGAN MOZZARELLA CHEESE* 5 🍷

PRESUNTO SAN DANIELE *PROSCIUTTO SAN DANIELE* 7 🍷

SALAMI PICANTE *SPICY SALAMI* 5 🍷

PIMENTOS, CEBOLA, COGUMELOS, RUCULA
BELL PEPPERS, ONION, MUSHROOMS OR ARUGULA 3

ADICIONE
ADD-ON

ESPECIALIDADES DO PORTOFINO *PORTOFINO'S SPECIALTIES*



 COSTINE DI MANZO BRASATE 53

Costela de novilho braseada em vinho Barolo, risotto de açafrão e gremolata

Barolo-braised beef short rib, saffron risotto and gremolata

 POLLO AL MIELE 38

Supremo de frango, molho de mel da nossa quinta, limão e tomilho. Batatinhas assadas e bimis

Chicken supreme, honey from our farm, lemon and thyme. charred broccolini, roasted baby potatoes

 TONNO CIPOLATTA 48

Atum rabilho, cebola caramelizadas, sultanas e pinhões. Batatas com ervas

Yellow fin tuna, caramelized onions, sultanes, pine nuts. Herb potatoes

COTOLETTA ALLA MILANESE 48

Costeleta de vitela panada e crocante, batata assada e salada de rúcula

Breaded and crispy veal cutlet, roasted potatoes & arugula salad

SOBREMESAS SWEET TREATS

✓ TIRAMISÙ 9  

PANNA COTTA 7 

Coulis de frutos vermelhos

Red berries coulis

✓ SEMIFREDO DI MANDORLE 9   

Amêndoa do Algarve, mel da nossa quinta, biscotti

Algarve almond, honey from our farm, biscotti

✓ PIZZA DOLCE 15    

Creme de mascarpone, nutella,
framboesas e avelã, ideal para partilhar

*Mascarpone cream, nutella,
raspberries, hazelnut, ideal to share*

PRATO DE FRUTA *FRUIT PLATE* 7

SELEÇÃO DE GELATOS ARTESANAIS *ARTISAN GELATO SELECTION* 

1 bola *1 scoop* 5

Bola adicional *Additional scoop* 3

DIGESTIVOS DIGESTIVES

Amaretto Disaronno 11

Limoncello 11

Grappa 11

Whisky Glenfiddich 12yrs 15

Porto Dow's 10yrs Tawny 14

Aguardente Adega Velha 18



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SEM GLÚTEN
GLUTEN-FREE



GLUTEN



SÊSAMO
SESAME



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



OVOS
EGGS



PEIXE
FISH



MOSTARDA
MUSTARD



AMENDOINS
PEANUTS



LEITE
MILK



AIPO
CELERY



SOJA
SOYA



MOLUSCOS
SHELLFISH



SULFITOS
SULPHITE



FRUTOS CASCA RIJA
NUTS

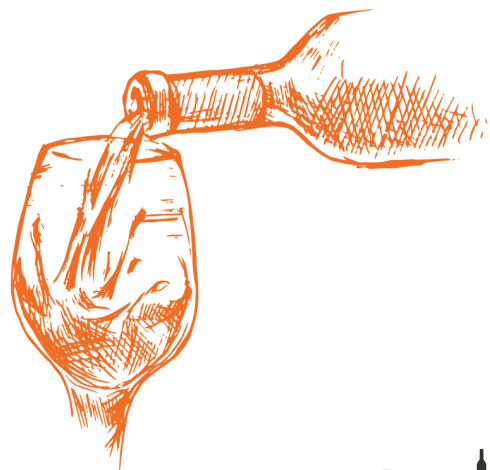


TREMOÇOS
LUPIN

ATENÇÃO QUE OS NOSSOS INGREDIENTES PODEM CONTER OU ESTAR EM CONTACTO COM ALERGÉNIOS. ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTÊM POTENCIAIS ALERGÉNIOS, POR FAVOR, ESTEJA AVISADO QUE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA PODE OCORRER, UMA VEZ QUE FATORES ALÉM DO NOSSO CONTROLO RAZOÁVEL PODEM ALTERAR AS FORMULAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE SERVIMOS, OU OS FABRICANTES PODEM ALTERAR AS SUAS FORMULAÇÕES SEM O NOSSO CONHECIMENTO. TODOS OS PREÇOS APRESENTADOS INCLUEM IVA.

PLEASE BE AWARE THAT OUR FOOD MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS. WHILE WE TAKE STEPS TO MINIMIZE RISK AND SAFELY HANDLE THE FOODS THAT CONTAIN POTENTIAL ALLERGENS, PLEASE BE ADVISED THAT CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR, AS FACTORS BEYOND OUR REASONABLE CONTROL MAY ALTER THE FORMULATIONS OF THE FOOD WE SERVE, OR MANUFACTURERS MAY CHANGE THEIR FORMULATIONS WITHOUT OUR KNOWLEDGE. ALL DISPLAYED PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT.

VINHOS WINE



ESPUMANTE *SPARKLING*

			
LISBOA, PT	Seleção Pine Cliffs <i>Pine Cliffs Selection</i>	11	45
DOURO, PT	Soalheiro Brut Alvarinho	16	68
MELGAÇO, PT	Soalheiro Rosé Brut Alvarinho, Touriga Nacional, Pinot Noir	19	80
ITALIA	Prosecco Albino Armani Brut	12	60
ITALIA	Prosecco Albino Armani Rosé Brut	14	70

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE, FR	Möet & Chandon	23	115
CHAMPAGNE, FR	Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay		240
CHAMPAGNE, FR	Don Perignon Chardonnay, Pinot Noir		435

VERDE

VINHO VERDE, PT	Quinta do Ameal Loureiro	12	42
VINHO VERDE, PT	Anselmo Mendes Contacto Alvarinho		50
VINHO VERDE, PT	Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho		65

ROSÉ

LISBOA, PT	Seleção Pine Cliffs <i>Pine Cliffs Selection</i>	9	35
VINHO VERDE, PT	Soalheiro Alvarinho, Pinot Noir	13	48
DOURO, PT	Manoella Touriga Nacional		48
CÔTES DE PROVENCE, FR	M de Minuty Grenache, Cinsault, Syrah	14	54
TOSCANA, IT	Campo Maccione Maremma	14	54
LISBOA, PT	Quinta do Sampayo Colheita		55

VINHOS WINE

BRANCO WHITE

			
LISBOA, PT	Seleção Pine Cliffs <i>Pine Cliffs Selection</i>	9	35
LISBOA, PT	Quinta do Sampaio Colheita		38
DOURO, PT	Encosta da Cederma Blend		40
TEJO, PT	Quinta do Sampaio Colheita <i>Fernão Pires, Arinto</i>		44
VALDADIGE, IT	Albino Armani <i>Pinot Grigio</i>	12	46
ALGARVE, PT	Paxá Premium <i>Arinto 2024</i>		46
DOURO, PT	Chocopalha <i>Chardonnay</i>	13	49
TRENTINO, IT	Armani <i>Chardonnay</i>	12	50
VERMENTINO, IT	Campo Maccione		52
DOURO, PT	Quinta da Manoella <i>Douro Blend</i>		56
TRENTINO, IT	Villa Vescovile <i>Pinot Grigio</i>		56
DÃO, PT	Quinta dos Carvalhiços <i>Encruzado</i>		56
DOURO, PT	Quinta da Sequeira <i>Sauvignon Blanc</i>		66
ALENTEJO, PT	Altas Quintas Reserva <i>Verdelho, Arinto</i>		76
DOURO, PT	Quinta de Ceis DOP <i>Blend Douro</i>		76
ALENTEJO, PT	Esporão Private Selection <i>Sémillon</i>		115
ALENTEJO, PT	Pêra Manca <i>Antão Vaz, Arinto</i>		195

TINTO RED

LISBOA, PT	Seleção Pine Cliffs <i>Pine Cliffs Selection</i>	9	35
LISBOA, PT	Quinta do Sampaio Colheita		38
DOURO, PT	Quinta do Pôpa <i>Douro Blend</i>		42
DOURO, PT	Encosta da Cederma <i>Touriga Nacional, Touriga franca</i>		42
TEJO, PT	Quinta do Sampaio Colheita <i>Touriga Nacional, Castelão, Syrah</i>		44
ALGARVE, PT	Paxá Premium Tinto Reserva <i>Blend 2023</i>		47
LISBOA, PT	Quinta de Chocopalha <i>Cabernet Sauvignon</i>	13	52
TUSCANY, IT	Chianti Straccali	14	54
VALPOLICELLA, IT	Armani Valpolicella <i>Superiore Egle</i>	15	58
PIEMONTE, IT	Vajra - Langhe <i>DOC Nebbiolo 2020</i>		68
TOSCANA, IT	Chianti Classico <i>Riserva DOCG Famiglia Zingarelli</i>		78
DOURO, PT	Quinta de Ceis Vinhas Velhas <i>2018 Blend Douro</i>		80
DOURO, PT	Quinta do Vallado <i>Touriga Nacional</i>		88
DOURO, PT	Quinta da Romaneira Reserva <i>Touriga Nacional, Touriga Franca</i>		160
DOURO, PT	Chryseia Prats & Symington <i>Touriga Nacional, Touriga Franca</i>		225

ESPIRITUOSOS

SPIRITS



VODKA

Moskovskaya 12

Grey Goose Original 14

TEQUILA

Jose Cuervo 12

Patron Reposado 18

GIN

Bombay Sapphire 13

Hendrick's 15

Mare 15

RUM & CACHAÇA

Brugal Anejo 12

Brugal 1888 24

WHISKEY IRLANDÊS

IRISH WHISKEY

Jameson 12

Bushmills Black Bush 14

WHISKEY BOURBON, CENTEIO E TENNESSEE

BOURBON, RYE & TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniels 13

Woodford Reserve Bourbon 14

WHISKY ESCOCÊS SINGLE MALT

SINGLE MALT SCOTCH

Glenfiddich 12yrs 15

Talisker 10yrs 18

Lagavulin 16yrs 23

COGNAC

Courvoisier VS 12

Courvoisier VSOP 15

LICORES PORTUGUESES

PORTUGUESE LIQUEURS

Amêndoa Amarga Amarguinha 9

Licor Beirão 9

OUTROS *OTHERS*

CERVEJA *BEER*

Sagres 33cl 7

Peroni 33cl 10

ÁGUAS *WATER*

Luso 1L com ou sem gás *Luso 1L still or sparkling* 6,5

Luso sem gás 1/4 *Luso natural 1/4* 4

Luso com gás 1/4 *Luso sparkling 1/4* 4

Panna 75cl 9

San Pelegrino 75cl 9

SUMOS E REFRIGERANTES *JUICES & SOFTS*

Pepsi, Pepsi Max, Sumol, 7UpIce Tea Limão ou Pêssego 5
Ice Tea Lemon or Peach

Sumos *Juices* 5

Manga, Pessego, Maça, Ananas, Frutos Vermelhos
Mango, Peach, Apple, Pineapple, Berries

Sumo de Laranja Natural 6

Freshly Squeezed Orange Juice

CAFETARIA *COFFEES & TEAS*

Expresso *Espresso* 4

Expresso Duplo *Double Espresso* 5,5

Latte 6,5

Cappuccino 6,5

Chá *Tea* 5



ARRIVEDERCI

Em Itália, as melhores receitas não se seguem, partilham-se.
In Italy, the best recipes are not followed, they are shared.

Portofino
by M I M O

