



PORTO BELLO

SINCE • DESDE 1989

buon appetito!

antipasti

Bruschetta Porto Bello ^{4pzas.} \$120

Pan Italiano con jitomate fresco, albahaca, aceite de olivo extra virgen, lechuga arúgula y queso de cabra
Italian bread topped with fresh tomato, basil, extra virgin olive oil, arugula lettuce and goat cheese

Melanzana del Mediterráneo ^{4pzas.} \$130

Láminas de berenjena envueltas en prosciutto con queso parmesano, cubiertas con salsa de tomate y gratinadas con queso mozzarella al horno.
Eggplant layers wrapped with prosciutto and parmesan cheese topped with tomato sauce and baked with mozzarella cheese

Burrata Pugliese con Prosciutto ^{140gr.} \$195

Mozzarella casera de la región de Puglia servida con jitomates cherry rojos y amarillos, con salpicadura de aceite de oliva extra virgen y albahaca
Homemade Puglia's mozzarella cheese served with red and yellow cherry tomatoes with a splash of basil and extra virgin olive oil.

Sicilian Tuna Tartar ^{110gr} \$230

Atún aleta amarilla estilo tártaro con ensalada de pepinillos, alcaparras, mostaza de dijon, ajonjolí tostado, aceite cítrico y crotones de pan italiano.
Yellowfin tuna tartar mixed with pickles, capers Italian croutons and toasted sesame salad in a lemon scented olive oil and dijon mustard dressing.

Calamari Fritti ^{250gr} \$280

Calamar frito, recomendado para dos personas.
Fried squid recommended for 2 persons.

Carpaccio de Res ^{90gr} \$245

Recomendado para dos personas.
Beef recommended for 2 persons.

Fungotto Ripieno Porto Bello ^{130gr} \$235

Hongo Porto Bello a la parrilla, relleno de espinacas, cebolla caramelizada y queso feta
Porto Bello Mushroom grilled, stuffed with spinach, caramelized onions and feta cheese.

Cozze all'Amalfitana ^{190gr.} \$260

Mejillones frescos, salteados con ajo, chile, jitomate, albahaca y vino blanco.
Fresh mussels sauteed with garlic, chile, tomato, basil and white wine.

insalate

Insalate alla Giulio Cesare ^{90gr.} \$140

Ensalada César al estilo Porto Bello, pedacitos de tocino opcional.
Caesar salad, Porto Bello style bacon bits optional.

Insalata di Carciofi ^{100gr.} \$145

Mezcla de lechugas baby, bañada con vinagreta de balsámico y gajos de alcachofas en aderezo marino con crotones de queso parmesano.
Baby lettuce mix in balsamic vinaigrette and artichoke wedges in navy dressing with parmesan croutons.

Insalata Caprese ^{200gr.} \$165

Rebanadas de queso mozzarella y tomate con aceite de olivo y pesto de albahaca.
Sliced mozzarella cheese, tomato, olive oil and basil pesto.

Insalata Bistro ^{100gr} \$175

Lechuga baby mix con nuez caramelizada, queso feta, gajos de mandarina y fresa.
Baby green lettuce with honey glazed pecans, feta cheese, mandarine and strawberries.

Insalata di Calamari Grigliati alla Sarda ^{120gr} \$270

Tubo de calamar americano con limón amarillo y aceite puro extra virgen, sellado a la parrilla y acompañado de una ensalada fresca de la isla de Cerdeña.
Chargrilled whole squid seasoned with lemon and extra virgin olive oil served with a fresh Sardinian style salad.

zuppe




Minestrone ^{200ml.} \$130

Nuestra clásica sopa italiana con vegetales, pasta hecha en casa y salsa de tomate.
Our classic italian soup, rich with vegetables & homemade pasta in a savory tomato.

Crema Vongole ^{200ml.} \$210

Crema de almeja con un toque de vino blanco.
Cream of clam soup with a touch of white wine.



Pastas sin gluten tienen un precio adicional de \$50 • Pastas gluten free additional cost \$50
Todos nuestros precios son en pesos mexicanos y cuentan con IVA incluido • All our prices are in Mexican pesos and tax included
• Para dividir platos o cambios se agregará 25% al precio. Ingredientes adicionales \$50 pesos.
To divided dishes or changes odd 25%. Extra ingredients add \$50 pesos.
Aceptamos Tarjetas de Crédito • We accept credit cards   

paste

Cannelloni 3pzas. | 240gr.

\$230

Pasta rellena con queso ricotta y espinacas, horneada con salsa de tomate y queso parmesano.
Cannelloni filled with ricotta cheese and spinach, baked in tomato sauce with parmesan cheese.

Fusilli Amatriciana 180gr.

\$230

Tocino Italiano (panceta) salteado en aceite de oliva con cebolla. Destellos de chile de árbol, vino blanco y salsa de jitomate italiano sobre pasta fetuccini.
Panceta (italian bacon) sauteed in olive oil with white wine, onion and a touch of hot pepper in an italian tomato sauce over fusilli pasta.

Lasagna della Nonna

350gr.

\$280

Lasagna al horno con salsa de carne.
Baked lasagna with meat sauce.

Capellini con Gamberetti e Pomodorini 180gr.

\$260

Pasta capellini cocinada con ajo, aceite de oliva extra virgen, camarón pacotilla, jitomate uva, perejil y vino blanco.
Capellini pasta and baby shrimps, sautéed with extra virgin olive oil, garlic, cherry tomatoes, parsley and white wine.

Fusilli Porto Bello 235gr

\$230

Fusilli con alcachofas, aceitunas negras, jugo de limón, ajo, albahaca y aceite de olivo extra virgen.
Fusilli with artichokes, black olives, lemon juice, garlic, basil and extra virgin olive oil.

Farfalle al Salmone 180gr

\$270

Pasta de moñitos en salsa cremosa rosada de salmón ahumado y flameado con vodka.
Bowtie pasta in a rosy cream, smoked salmon sauce flamed with vodka.

Ravioli del Chef 210gr

\$250

Ravioli de la casa pregunta a su mesero.
Ravioli of the house ask your waiter.

Tricolore Pollo Rosé 180gr.

\$280

Rigatoni tres colores salteada con ajo, espárragos, pollo, espinacas, vino blanco y hongos mixtos con una salsa rosada especial.
Tricolor pasta in a light cream pink sauce with garlic, spinach, white wine, misted mushrooms, asparagus and chunks of grilled chicken breast.

Spaghetti al Cartoccio 180gr.

\$360

Creмосa salsa rosada con mariscos y vino blanco, empapelado al horno.
Spaghetti with seafood in a creamy pink y white wine sauce, foil wrapped y baked.

Linguine Frutti di Mare 180gr.

\$360

Linguini con mariscos en salsa ligera de tomate.
Linguine with seafood in a light tomato sauce.

Fettuccini E Polipo All Arrabbiata 200gr

\$360

Tiernos tentáculos de pulpo salteados en aceite, ajo y chile verde en salsa de jitomate italiano, sobre pasta larga.
Tender octopus tentacles sauteed in olive oil, garlic, green hot pepper and basil, in Italian tomato sauce, over long pasta.

Linguine Vongole e Gamberetti 180gr

\$360

Linguine con almejas y camaroncitos, salteados en ajo, vino blanco, aceite de oliva extra virgen y perejil.
Linguine with clams and baby shrimp sauteed in garlic, white wine, extra virgin olive oil and parsley.

Risotto al Funghi Porcini 180gr

\$295

Cremoso arroz italiano con zetas y queso parmesano.
Creamy Italian rice with truffle oil, porcini mushrooms and parmesan cheese.

Pregunte por la especialidad del día
Ask for the specialty of the day



Algunas pastas son hechas en casa / Some pastas are made fresh daily • Usamos solamente agua y hielo purificados
We use purified water & ice • Favor de no fumar puros / Please refrain from smoking cigars

secondi

Melanzane Parmigiana 4pzas. | 120gr. \$250

Berenjena frita y horneada con queso y salsa de tomate
Fresh breaded eggplant, fried, then baked with cheese & tomato sauce.

Pollo alla Pizzaiola 250gr. \$325

Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y queso mozzarella.
Baked breaded chicken breast topped with tomato sauce and mozzarella cheese.

Pesce alla Toscana 180gr. \$370

Filete de pescado cocinado al vapor con vino blanco, espinaca y arúgula con hojuelas de almendra en salsa ligera cremosa con puré de papa y vegetales.
Sauteed fresh fish fillet steamed in a creamy white wine sauce, spinach and arugula sauce, topped with toasted almonds, served with mashed potatoes and vegetables.

Arrosto di Salmone 180gr \$450

Salmón asado servido con puré de haba ensalada de rábano y vinagreta de cítricos.
Roasted Salmon served with fava puree, radish salad and citrus vinaigrette.

Gamberi Gorgonzola 200gr \$490

Camarones gigantes cocinados al vino blanco y bañados con salsa cremosa gorgonzola, montado sobre cama de nuestro delicioso spaguetti a la puttanesca.
Large shrimp cooked with white wine and topped in a creamy gorgonzola sauce. Served with our delicious puttanesca spaghetti.

Tagliata Rucola e Grana 200gr \$490

Medallones de filete de res con arúgula, láminas de grana padano, aceite de trufa blanca acompañado con papas al romero.
Prime beef Medallion with arugula, grana Padano cheese slices and white truffle oil served with rosemary potatoes.

Vitello Porto Bello 210gr \$495

Escalopa de ternera con salsa cremosa de vino blanco, hongo porto bello y camarones.
Veal cutlets with a creamy white wine sauce, Porto Bello mushrooms & shrimp.

Ossobuco di Vitella 890gr \$570

Ossobuco de ternera acompañado de risotto con hongo Porto Bello y vino blanco.
Veal ossobuco with risotto, Porto Bello mushrooms and white wine.

Costata di Manzo \$990

USDA choice ribeye 450gr. cocinado a las brasas acompañado de puré de papa a la italiana, espinacas al limón y espárragos.
Charcoal grilled USDA Choice Ribeye 450 gr., served with Italian style mashed potatoes, butter, lime spinach and asparagus.



Pastas sin gluten tienen un precio adicional de \$50 • Pastas gluten free additional cost \$50
Todos nuestros precios son en pesos mexicanos y cuentan con IVA incluido • All our prices are in Mexican pesos and tax included
• Para dividir platos o cambios se agregará 25% al precio. Ingredientes adicionales \$50 pesos.
To divided dishes or changes odd 25%. Extra ingredients add \$50 pesos.
Aceptamos Tarjetas de Crédito • We accept credit cards 