



PORTO BELLO

SINCE • DESDE 1989

Buon appetito!

ANTIPASTI

BRUSCHETTA PORTOBELLO ^{4pzds.} \$130

Pan italiano con sabana de jitomate y cebolla picada, hojas de albahaca, aceite de oliva y queso de cabra
Italian bread topped with fresh tomato, basil leaves, olive oil and goat cheese.

CARPACCIO DI MANZO ^{100g} \$270

Finas láminas de carne magra de res aderezada con aceite de oliva y destellos de limón con queso parmesano.
Fine layers of beef with an olive oil lemon dressing and parmesan cheese.

CARPACCIO DI POLIPO ^{100g} \$290

Finas láminas de tentáculos de pulpo aderezadas con aceite de oliva, cebolla morada, destellos de chile de árbol y limón.
Layers of octopus tentacles in an olive oil, lemon dressing with chopped red onion and a touch of hot pepper.

VONGOLE POSILLIPO ^{400g} \$285

Almejas frescas bañadas en salsa de jitomate italiano con vino blanco y destellos de albahaca.
Fresh clams in an Italian tomato sauce with White wine and basil.

COZZE ALESSANDRA Ó NAPOLITANO ^{400g} \$285

Mejillones frescos en crema de azafrán español al vino blanco con pimienta morrón o en salsa de jitomate italiano.
Fresh mussels in a cream of saffron and white wine sauce with red bell pepper or in an Italian tomato sauce.

TONNO TARATARO ^{150g} \$255

Atún aleta amarilla aderezado con aceite cítrico, alcaparras y pepinillos sobre cama de aguacate.
Yellow fin tuna tartar mixed with pickles, capers and citric oil over a bed of avocado.

FILETTO TARTARO ^{150g} \$280

Filete de res finamente picado aderezado con alcaparras, anchoas y limón acompañado de pan tostado.
Fine chopped beef steak seasoned with capers, anchovies and lemon on a toasted bread.

CALAMARI FRITTO ^{150g} \$295

Aros de calamar fritos acompañados de salsa de Jitomate italiano o aderezo tártaro.
Fried squid rings with a side of Italian tomato or tartar sauce.

BURRATA PUGLIESE ^{180g} \$310

Queso mozzarella tierno montad sobre láminas de prosciutto de San Danielle con aceite de oliva y destellos de salsa pesto.
Tender mozzarella cheese over prosciutto with olive oil and pesto sauce.

SFORMATINI DI SALMONE ^{200g} \$350

Pastelillo de salmón fresco con queso crema, salmón ahumado, destellos de caviar y limón.
Cream cheese and salmon cake with smoked salmon, lemon sauce and caviar.

INSALATE

CESARE ^{100g} \$155

Clásica ensalada de lechuga larga en aderezo de anchoas con queso parmesano y crotones.
Classic salad of romaine lettuce in a parmesan, lemon and anchovies dressing with croutons.

BISTRO ^{100g} \$195

Mix de lechugas con nuez caramelizada, supremas de mandarina, fresas y queso feta en aderezo de frutos cítricos.
Mix Green lettuce with Honey glazed pecans, mandarin wedges, feta cheese and citric fruit dressing.

LIGURIA CON SCAMPI ^{130g} \$195

Lechugas mixtas con camarones y puntas de espárragos verdes, coronada con queso de cabra y aderezo de Jitomate con destellos de orégano.
Fresh salad with shrimp asparagus and goat cheese in a tomato and oregano dressing.

CAPRESE ^{200g} \$180

Rebanadas de queso mozzarella fresca y Jitomate bola con aceite de oliva y destellos de salsa pesto.
Sliced fresh Italian mozzarella cheese and tomato in olive oil and pesto sauce.

POLIPO AI FERRI ^{170g} \$275

Tentáculos de pulpo preparados a las brasas sobre cama de lechuga sangría con aceite de oliva, limón y pimientos.
Tender octopus tentacles made on the grill over a bed of lettuce with olive oil, lemon and bell peppers.

ZUPPE

MINISTRONE ^{180ml} \$170

Clásica sopa italiana de vegetales con pasta y toques de salsa de jitomate.
Classic Italian soup rich with vegetables, pasta and a touch of tomato sauce.

STRACCIATELLA ^{180ml} \$180



Consomé de pollo con gotas de huevo y espinaca fresca con queso parmesano.
Italian egg drop soup with fresh spinach and parmesan cheese.

CREMA DI VONGOLE ^{180ml} \$230

Crema de almejas, con trocitos de papa y tocino al vino blanco.
Cream of clam soup with bacon, potato and white wine.

ZUPA DI PESCE ^{200gr} \$390

Sopa de pescado con mariscos y jaiba en caldo con destellos de Jitomate italiano.
Italian sea food soup with tomato, mussels, clams, crab, fish and shrimp.

• 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 **VISA**  

PASTE

FUSILLI AMATRICIANA ^{180g} \$310

Tocino italiano salteado en aceite de oliva con cebolla destellos de picante y salsa de jitomate italiano sobre pasta en espiral.

Panceta sautéed in olive oil with a touch of hot pepper in a Italian tomato sauce over fusilli pasta.

LASAGNA DELLA NONA ^{360g} \$360

Láminas de pasta fresca con salsa de carne, queso mozzarella y salsa de jitomate italiano.

Fresh pasta layers with meat sauce, mozzarella cheese and Italian tomato sauce.

PENNE ALLA PUTTANESCA ^{180g} \$300

Salsa de Jitomate con anchoas, ajo, alcaparras y aceitunas negras, salteadas con pasta corta y perejil.

Tomato sauce with anchovies, garlic, capers and black olives, sautéed with short pasta and parsley.

TRICOLORE CON POLLO ROSE ^{200g} \$390

Rigatoni fresco de tres colores salteado con pollo, espárragos, champiñones, espinaca y crema con salsa de jitomate.

Fresh rigatoni pasta with asparagus, mushrooms, chicken cubes, spinach in a creamy pink sauce.

SPAGHETTI IN ALTO MARE ^{300g} \$490

Mariscos salteados en aceite de oliva con ajo y jitomates cereza al vino blanco sobre espagueti.

Sautéed seafood in olive oil with garlic, cherry tomatoes and white wine sauce over spaghetti.

LINGUINI VONGOLE E GAMBERETTI ^{250g} \$490

Linguini con almejas frescas y camarones salteados en ajo y vino blanco con perejil.

Linguini pasta with clams and shrimp in a White wine and garlic sauce with parsley..

CAPELLINI GAMBERI ALL PESTO ^{180g} \$390

Camarones salteados en mantequilla, bañados en crema, con salsa pesto de albahaca en pasta cabello de ángel.

Sautéed shrimp in cream of pesto sauce over angel hair pasta.

FARFALLE AL SALMONE ^{180g} \$420

Pasta de moño salteada con crema de salmón ahumado al vino blanco.

Sautéed bowtie pasta in a cream of smoked salmon with White wine.

FETTUCCHINI ALL RAGU DI AGNELLO ^{180g} \$420

Pasta larga en salsa de trocitos de cordero con pimientos y salsa de jitomate perfumada con salvia.

Long pasta in a lamb sauce with Italian tomato, bell peppers and sage leaves.

LINGUNI ARAGOSTA ^{190g} \$620

Pulpa de langosta salteada en mantequilla con vino blanco, crema y destellos de Jitomate sobre pasta larga.

Lobster meat sautéed in butter with white wine, cream and tomato sauce over long pasta.

RISOTTI

AI FUNGHI ^{180g} \$410

Arroz italiano salteado en mantequilla con porcini, champiñones mixtos, destellos de crema y queso parmesano.

Creamy Italian rice sautéed in butter with porcini, mix mushrooms and parmesan cheese.

MARINARA ^{320g} \$490

Mariscos salteados en aceite de oliva con arroz italiano, salsa de jitomate italiano y vino blanco.

Sautéed sea food in olive oil with garlic over Italian rice, tomato sauce and white wine



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 ALLA PARMIGIANA ^{170g} \$420

Berenjenas capeadas montadas sobre salsa de jitomate italiano con gratín de queso mozzarella y parmesano.
Eggplant with Italian tomato sauce and mozzarella, parmesan cheese gratin..

GAMBERI ALL GORGONZOLA ^{200g} \$540

Camarones gigantes salteados en vino blanco con crema de queso gorgonzola y arroz italiano con salsa de azafrán.
Large shrimp sautéed in White wine with a cream of gorgonzola cheese, served with Italian rice in saffron sauce.

GAMBERI MURANO ^{200g} \$540

Camarones preparados a la brasa bañados en adobo de chile con mostaza Dijon acompañado de arroz italiano a la parmesana.
Large shrimp prepared on the grill bathed in a chili sauce with Dijon mustard, served with Italian rice in a parmesan cheese sauce.

PESCE ALLA TOSCANA ^{240g} \$510

Filete de pescado cocinado a la plancha en salsa con espinaca y arúgula en crema de almendras al vino blanco, acompañado de puré de papa y vegetales.
Sautéed fresh fillet of fish in a creamy White wine sauce with spinach, and arúgula, served with potato pure and vegetables.

PESCE AL LIMONE ^{240g} \$490

Filete de pescado capeado, bañado en salsa de mantequilla, vino blanco y limón, acompañado de puré de papa con vegetales.
Fillet of fish bathed in a butter, White wine sauce with fresh lemon juice and parsley, served with potato pure and vegetables.

FILETTO LIVORNESE ^{240g} \$490

Filete de pescado sellado en aceite de olive en salsa de Jitomate italiano, ajo, alcaparras, aceitunas y vino blanco.
Fillet of fish sautéed in an Italian tomato sauce with garlic, cappers, olives and white wine.

ARROSTO DI SALMONE ^{200g} \$520

Salmón fresco a la brasa, acompañado de ensalada de rábano y arúgula, con aderezo de cítricos.
Roasted fresh salmon steak with radish and arugula salad in a citric dressing.

POLLO ALLA PIZZAIOLA ^{250g} \$440

Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de jitomate y gratín de queso mozzarella.
Breaded chicken breast with tomato sauce and melted mozzarella cheese topping.

POLLO MILANI ^{250g} \$440

Pechuga de pollo sellada en aceite de oliva, con sábana de queso mozzarella en salsa cremosa de limón con tropezos de nuez.
Chicken breast with a mozzarella cheese toping in a creamy lemon sauce with pecan nut pieces.

VITELLO PORTOBELLO ^{220g} \$630

Escalopas de ternera con camarones y champiñones portobello en salsa cremosa con vino blanco.
Veal scaloppini with shrimp and Portobello mushroom in a creamy white wine sauce.

AGNELLO ALLA GRIGLIA ^{380g} \$690

Costillas de cordero preparadas a las brasas, marinadas con ajo, aceite y hierbas finas.
Grilled made lamb chops marinated in olive oil with garlic and fine herbs.

OSSOBUCO DI VITELLO ^{800g} \$690

Chamorro de ternera preparado el horno con verdura y vino tinto acompañado de arroz italiano con champiñones.
Veal shank prepared in the oven with vegetables and red wine, served with Italian rice and mushrooms.

FILETTO ROSSINI PORTO BELLO ^{250g} \$650

Medallón de filete de res con sabana de foie gras en salsa de champiñones porto bello con destellos de aceite de trufa.
Fillet of beef medallion with foie gras in a porto bello mushroom sauce scented with truffle oil.

COSTATA DI MANZO ^{450g} \$1,100

Rib eye calidad Angus de importación preparado a las brasas con salsa de carne acompañado de espárragos y papa al horno.
Grilled USDA choice rib eye with asparagus and oven potato.

FILETTO DI WAGYU NERO ^{200g} \$1,800

Filete de wagyu negro australiano de alta gama preparado a las brasas con mantequilla de trufa blanca y hierbas finas.
Grilled made black Australian Wagyu tender loin with truffle and herbs butter.



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