

A large, elegant glass of red wine stands behind a roasted pork knuckle (Culatello) garnished with fresh rosemary, resting on a wooden cutting board. The background is dark with subtle circular patterns.

PORTO FINO

A scenic view of a lakeside town with colorful buildings and a balcony with a table set for dining. The table is covered with a floral tablecloth and set with plates of food, glasses, and condiments. The background shows a calm lake and distant mountains under a clear sky.

PORTO FINO

CARDÁPIO

ENTRADAS

DA COZINHA

PASTEIZINHOS

(carne, queijo canastra, catupiry ou misto)

CASQUINHA DE SIRI

(2 unidades)

ISCAS DE TILÁPIA À DORÊ

(servida com molho tártaro)

CARPACCIO

(servido com torradas)

ISCAS DE FILÉ AO ROQUEFORT

(servido com torradas)

ISCAS DE FILÉ AO MOLHO MADEIRA

(servido com torradas)

BOLINHO DE CUPIM

(bolinhos de cupim, recheados com queijo canastra)

QUEIJO BRIE CROCANTE

(queijo brie envolto em massa folhada, assado e servido com melão de cana e torradas)

VARAL DE QUEIJOS E CHARCUTÁRIA

(queijos e frios variados, servidos com torradas)

CESTINHAS CROCANTES PORTOFINO

(massa folhada crocante recheada com figo, brie e parma / bacalhau, cebolas e azeitonas pretas / pêra, mel, roquefort e nozes)

PASTÉIS DE CAMARÃO COM CATUPIRY

(deliciosos pastéis recheados com camarão, catupiry e alho-poró)

TARTAIN DE ASPARGUS E GRUYERE

(base de massa folhada, coberta com queijo gruyere, aspargus e redução de melado balsamico)

BURRATA CAPRESE

(burrata servido com tomate confit, molho pesto e redução de balsamico servido com torradas)

FRITAS

FRITAS TRUFADAS

FRITAS COM CREME ROQUEFORT

R\$ 45,00

R\$ 45,00

R\$ 56,00

R\$ 54,00

R\$ 83,00

R\$ 83,00

R\$ 54,00

R\$ 63,00

R\$ 89,00

R\$ 69,00

R\$ 79,00

R\$ 69,00

R\$ 59,00

R\$ 37,00

R\$ 49,00

R\$ 49,00



BEBIDAS DE DOSE E LICORES

GIN TANQUERAY	R\$ 25,00
CACHAÇA VALE VERDE	R\$ 16,00
VINHO DO PORTO	R\$ 27,00
FRANGÉLICO	R\$ 29,00
LICOR 43	R\$ 29,00
CONTREAU	R\$ 29,00
DRAMBUIE	R\$ 31,00
BAILEYS	R\$ 29,00
WHISKY JACK DANIELS	R\$ 31,00
WHISKY JOHNIE WALKER RED	R\$ 22,00
WHISKY JOHNIE WALKER BLACK	R\$ 28,00
WHISKY OLD PARR	R\$ 28,00
VODKA SMIRNOFF	R\$ 16,00
VODKA ABSOLUT	R\$ 22,00
VODKA CIROC	R\$ 27,00
TEQUILA EL JIMADOR	R\$ 31,00
TEQUILA DON JULIO	R\$ 39,00
CAMPARI	R\$ 22,00
RUM	R\$ 16,00

PORTOFINO

DRINKS E COQUETÉIS

COQUETEL DE FRUTAS	(sem álcool)	R\$ 28,00
COQUETEL DE FRUTAS	(com álcool)	R\$ 33,00
GIN TONIC ESPECIARIAS		R\$ 35,00
GIN MONIN TONIC	(maracujá, limão, tangerina, pêssego, morango, toranja, cranberry, kiwi, maçã verde)	R\$ 35,00
MOSCOW MULE		R\$ 35,00
LONDON MULE		R\$ 35,00
TANQUERAY SEVILLA TONIC		R\$ 41,00
TANQUERAY N° TEN TONIC		R\$ 47,00
MOJITO		R\$ 31,00
MARGUERITA		R\$ 34,00
PIÑA COLADA		R\$ 34,00
JOHNIE WALKER HIGHTBALL		R\$ 35,00

CAIPIFRUTAS

(morango, limão, abacaxi, maracuja, lúxia)

CAIPIFRUTAS CIROC	R\$ 39,00
CAIPIFRUTAS ABSOLUT	R\$ 34,00
CAIPIFRUTAS SMIRNOFF	R\$ 29,00
CAIPIRINHA	R\$ 27,00
CAIPIRÍSSIMA	R\$ 27,00



ENTRADAS

PESO DAS ENTRADAS IN NATURA 250G

PROVOLETA	R\$ 59,00
(provolone grelhado, servido com confit de tomates e redução de balsâmico)	
DADINHOS DE QUEIJO COALHO GRELHADOS	R\$ 51,00
(servidos com melão de cana)	
LOMBO MINEIRINHO	R\$ 49,00
(lombo grelhado fatiado servido com farofinha crocante e vinagrete de cebola roxa)	
PICANHA ANGUS	R\$ 129,00
(picanha angus fatiada servida com farofinha crocante e vinagrete de cebola roxa)	
CHORIZO ANGUS	R\$ 79,00
(chorizo angus fatiado, servido com farofinha crocante e vinagrete de cebola roxa)	
FRALDINHA ANGUS	R\$ 79,00
(fraldinha angus fatiada, servida com farofinha crocante e vinagrete de cebola roxa)	
SKIRT STEAK ANGUS	R\$ 99,00
(corte especial da fraldinha servido com farofinha crocante e vinagrete de cebola roxa)	
LINGUIÇA DE COSTELA	R\$ 48,00
(linguiça fininha de costela servida com pães de queijo)	
LINGUIÇA CANASTRA	R\$ 52,00
(linguiça de pernil caseira, gratinada com queijo canastra e servida com pães de queijo)	



CORTES ESPECIAIS

ANGUS

PESOS DAS CARNES IN NATURA

PRIME RIB ANGUS

750g

SHORT RIB ANGUS

650g

PICANHA ANGUS

500g

DENVER STEAK

500g

CHORIZO ANGUS

500g

ANCHO ANGUS

500g

FRALDINHA ANGUS

600g

SKIRT STEAK ANGUS

500g

CARRE DE CORDEIRO NIREA

500g

GRELHA MISTA ANGUS

850g

(chorizo, ancho, filé e linguiça toscana)

R\$ 289,00

R\$ 159,00

R\$ 259,00

R\$ 259,00

R\$ 159,00

R\$ 179,00

R\$ 169,00

R\$ 199,00

R\$ 249,00

R\$ 249,00

BEBIDAS

CAFÉS, SUCOS E REFRIGERANTES

CAFÉ EXPRESSO	R\$ 9,50	SUCO NATURAL DE LARANJA	R\$ 24,00
CAFÉ COADO	R\$ 9,50	SUCO NATURAL DE ABACAXI COM HORTELÃ	R\$ 29,00
CAPUCCINO	R\$ 9,50	LIMONADA SUÍÇA	R\$ 25,00
REFRIGERANTE	R\$ 9,90	SUCO DE UVA INTEGRAL	R\$ 16,00
ICE TEA	R\$ 9,50	SUCO DEL VALLE	R\$ 9,90
ÁGUA MINERAL COM GÁS	R\$ 7,90	SUCO KAPO KIDS	R\$ 7,50
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	R\$ 6,50		

LONG NECK

HEINEKEN	R\$ 16,00
HEINEKEN ZERO ÁLCOOL	R\$ 16,00
SOL PREMIUM	R\$ 17,00
BLUE MOON	R\$ 23,00
LAGUNITAS IPA	R\$ 23,00

CHOPP

CHOPP HEINEKEN	R\$ 15,00
CHOPP BADEN BADEN CRISTAL	R\$ 18,00

CERVEJAS ARTESANAIS

BADEN BADEN

BADEN BADEN CRISTAL	R\$ 31,00
BADEN BADEN IPA	R\$ 31,00
BADEN BADEN GOLDEN	R\$ 31,00
BADEN BADEN WITBIER	R\$ 31,00

THEREZÓPOLIS

GOLD	R\$ 23,00
JADE	R\$ 23,00
RUBINE	R\$ 23,00
ELFENBEIN	R\$ 23,00
EBENHOLZ	R\$ 23,00
ORBLANC	R\$ 23,00

Os cortes especiais angus, servem de 2 a 3 pessoas de acordo com sua gramatura e são acompanhados de farofa crocante, vinagrete de cebola e fritas.



SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

R\$ 25,00

BANANA PORTOFINO

(banana assada na parrilla, caramelizada e servida com doce de leite e sorvete de creme)

R\$ 33,00

BANANA FLAMBADA

(banana flambada tradicional servida com sorvete de creme e crocante de castanhas)

R\$ 33,00

PETIT GÂTEAU

(bolinho de chocolate crocante por fora e cremoso por dentro, servido com sorvete de creme)

R\$ 33,00

CORNETTO DE MASCARPONE

(canudo crocante, recheado com creme mascarpone, servido com coulis de frutas vermelhas e sorvete de creme)

R\$ 35,00

TIRAMISSU

(tradicional receita italiana feita com creme mascarpone, biscoito champagne, café e chocolate)

R\$ 31,00

BROWNIE DE CHOCOLATE

(brownie de chocolate e amêndoas, servido com sorvete de creme)

R\$ 31,00

TORTA DE MAÇÃ

(torta quente de maçã, passas, nozes pecan, açúcar mascavo, manteiga e canela, finalizada com crispy de massa folhada, servida com sorvete de creme)

R\$ 35,00

TRIO CRÈME BRÛLÉE

(caramelizada em 3 sabores, tradicional, chocolate e pistache)

R\$ 35,00

CREME DE PAPAYA

(sorvete de creme batido com mamão papaya, servido com licor de cassis)

R\$ 31,00

SORVETE COM CALDAS E CONFEITO

1 bolaR\$ 15,00

2 bolasR\$ 21,00

SODAS ITALIANAS & PÍNK LIMONADE

DELICIOSOS DRINKS REFRESCANTES E NÃO ALCOÓLICOS, FEITOS COM XAROPE MONIM SABORIZADO E ÁGUA GASOSA

PINK LEMONADE

R\$ 14,90

SODA ITALIANA

R\$ 14,90

BLOODY BERRY

(toranja e morango)

KIWI TROPICAL

(kiwi e maçã verde)

ON THE PEACH

(tangerina e pêssego)

SPRITZZ IEMONADE

(tangerina e morango)

PRATOS FAMÍLIA

PESOS DAS CARNES IN NATURA 500G

ESCOLHA DE UMA CARNE OU PEIXE
MAIS DOIS ACOMPANHAMENTOS

FAMÍLIA PEITO DE FRANGO

R\$ 119,00

FAMÍLIA SOBRECOXA DESOSSADA

R\$ 119,00

FAMÍLIA LOMBO

R\$ 139,00

FAMÍLIA TILÁPIA

R\$ 149,00

FAMÍLIA BABY BEEF

R\$ 159,00

FAMÍLIA FILÉ À PARMEGIANA

R\$ 199,00

FAMÍLIA FILÉ MIGNOM

R\$ 189,00

FAMÍLIA PICANHA

R\$ 199,00

FAMÍLIA BIFE ANCHO

R\$ 169,00

FAMÍLIA BIFE DE CHORIZO

R\$ 159,00

FAMÍLIA FRANGO CATUPIRY

R\$ 149,00

FAMÍLIA SALMÃO CHILENO

R\$ 199,00

ACOMPANHAMENTOS

PRATOS FAMÍLIA

ARROZ BRANCO

FEIJÃO TROPEIRO

PURÊ DE BATATA

ARROZ COM ALHO

FRITAS

SALADA DO DIA

ARROZ COM BRÓCOLIS

MANDIOCA COZIDA

PANACHET DE LEGUMES

BATATA ASSADA RECHEADA

MANDIOCA FRITA

FAROFA DE OVOS

MASSA AO SUGO



SUGESTÕES DO CHEFE

CARNES

TORNEDOR PORTOFINO

(tornedor de filé mignon, servido com risoto de funghi e redução de vinho do porto)

TORNEDOR AO FUNGHI

(tornedor de file mignon servido com fonduta de funghi e crocante de queijo brie)

TORNEDOR TRUFADO

(tornedor de filé mignon, servido com gnocci ao molho de queijo roquefort trufado)

TORNEDOR MAR E TERRA

(tornedor de filé mignon, servido com camarões VG sobre cama de risoto de funghi)

TORNEDOR AU POIVRE

(tornedor de filé mignon ao molho de pimentas, servido com risoto parmeggiano)

TORNEDOR AO MOLHO MADEIRA

(tornedor de filé mignon ao molho madeira clássico, servido com arroz piamontese)

TORNEDOR DO CORONEL ZEDER

(tornedor de filé mignon, coberto com alho frito, servido com molho roti, batata portuguesa e arroz branco)

MEDALHÃO ALFREDO

(tornedor de filé mignon, envolto em fatia de bacon, servido com tagliatelle ao molho de queijo)

PAILLARD DE FILÉ MIGNON

(filé bem fininho grelhado, servido sobre cama de tagliatelle ao molho de queijo)

PICANHA PORTOFINO

(picanha angus gratinada com crosta de queijos, servida com arroz biro biro)

CARRÉ DE CORDEIRO PORTOFINO

(carré de cordeiro servido com risoto de funghi e redução de vinho do porto)

BIFE PARRILLHEIRO

(bife de chorizo angus ao molho de vinho tinto servido com batata assada recheada com creme roquefort)

ESTROGONOFÉ DE FILÉ MIGNON

(tradicional estrogonofé de filé, servido com batata palha e arroz branco) SERVE 2 PESSOAS

PRATOS INDIVIDUAIS

R\$ 109,00

R\$ 109,00

R\$ 109,00

R\$ 139,00

R\$ 99,00

R\$ 99,00

R\$ 99,00

R\$ 99,00

R\$ 91,00

R\$ 129,00

R\$ 139,00

R\$ 109,00

R\$ 159,00

CLÁSSICOS

RISOTOS

RISOTO PARMEGIANO

RISOTO POMODORO

RISOTO FUNGHI

RISOTO DE BRIE E ASPARGOS

RISOTO DE BRIE E DAMASCO

RISOTO DE GRUYERE E ASPARGOS

INDIVIDUAL

R\$ 63,00

R\$ 63,00

R\$ 66,00

R\$ 66,00

R\$ 66,00

R\$ 66,00

2 PESSOAS

R\$ 89,00

R\$ 89,00

R\$ 94,00

R\$ 94,00

R\$ 94,00

R\$ 94,00

BATATA ASSADAS RECHEADAS

CREME ROQUEFORT

R\$ 39,00

CHEDDAR E BACON

R\$ 39,00

GUARNIÇÕES

SERVEM DE 2 A 3 PESSOAS

ARROZ BRANCO

R\$ 31,00

ARROZ COM ALHO

R\$ 33,00

ARROZ COM BRÓCOLIS

R\$ 33,00

ARROZ COM AMÊNDOAS

R\$ 39,00

ARROZ PIAMONTESE

R\$ 54,00

FRITAS

R\$ 37,00

FRITAS TRUFADAS

R\$ 49,00

FRITAS COM CREME ROQUEFORT

R\$ 49,00

BATATA DOURADA

R\$ 39,00

BATATA FRITA

R\$ 37,00

FAROFA DE OVOS

R\$ 35,00

FEIJÃO TROPEIRO

R\$ 41,00

PURÊ DE BATATA

R\$ 31,00

PANACHET DE LEGUMES

R\$ 28,00

MANDIOCA FRITA

R\$ 31,00

MANDIOCA COZIDA

R\$ 33,00



ACOMPANHAMENTOS

SALADAS

SERVEM 2 A 3 PESSOAS
COMO ACOMPANHAMENTO PARA CARNES

CAESAR SALAD R\$ 52,00
(alface americana, crouton, parmesão e molho caesar)

SALADA CAPRESE R\$ 52,00
(mix de folhas, tomate cereja, muçarela de búfala, manjeriço, redução de aceto balsâmico)

SALADA TROPICAL R\$ 52,00
(mix de folhas, manga, abacaxi, tomate cereja, muçarela de búfala, molho de mel e mostarda)

SALADA PORTOFINO R\$ 55,00
(mix de folhas, tomate cereja, tomate seco, abacaxi, gorgonzola, bacon, crispy de cebola e redução de aceto balsâmico)

MASSAS

	INDIVIDUAL	2 PESSOAS
SPAGHETTI / TAGLIATELLE AL SUGO	R\$ 49,00	R\$ 70,00
SPAGHETTI / TAGLIATELLE À BOLONHESA	R\$ 53,00	R\$ 75,00
SPAGHETTI / TAGLIATELLE AL FUNGHI	R\$ 66,00	R\$ 94,00
SPAGHETTI / TAGLIATELLE AL ROQUEFORT	R\$ 63,00	R\$ 89,00
SPAGHETTI / TAGLIATELLE AL FORMAGGIO	R\$ 63,00	R\$ 89,00
SPAGHETTI / TAGLIATELLE AL LIMONE	R\$ 59,00	R\$ 84,00
SPAGHETTI / TAGLIATELLE TRUFADO	R\$ 66,00	R\$ 94,00
GNOCCI AL SUGO	R\$ 49,00	R\$ 70,00
GNOCCI À BOLONHESA	R\$ 53,00	R\$ 75,00
GNOCCI AL ROQUEFORT	R\$ 63,00	R\$ 89,00
GNOCCI TRUFADO	R\$ 66,00	R\$ 94,00



SUGESTÕES DO CHEFE PEIXES E FRUTOS DO MAR

PRATOS
INDIVIDUAIS

CAMARÃO PORTOFINO R\$ 149,00
(camarões VG empanados, servidos com risoto de brie, aspargos e crispy de alho-poró)

CAMARÃO AO MOLHO DE MOSTARDA R\$ 149,00
(camarões VG ao molho de mostarda servidos com arroz de castanhas e crispy de mandioquinha)

BACALHAU GRELHADO GADUS MOHUA R\$ 149,00
(lombo de bacalhau gadus mohua grelhado, servido sobre cama de batatas, cebolas, tomates confit e azeitonas portuguesas)

BACALHAU DE BRAGA GADUS MOHUA R\$ 149,00
(lombo de bacalhau gadus mohua grelhado, servido com arroz salteado em azeite extravirgem com cebolas, brócolis e pimentões confitados, azeitonas portuguesas e crispy de alho-poró)

RISOTO DE CAMARÃO R\$ 129,00
(delicioso risoto pomodoro, preparado com camarões salteados em vinho branco, servido com folhas de rúcula)

RISOTO DE FRUTOS DO MAR R\$ 129,00
(delicioso risoto pomodoro, preparado com camarões, polvo, lula e mexilhões salteados em vinho branco)

RISOTO MAR E TERRA "SURF AND TURF" R\$ 129,00
(risoto surf and turf, preparado com camarões, iscas de filé mignon, presunto parma e aspargos)

SPAGHETTI FRUTOS DO MAR R\$ 129,00
(spaghetti ao pomodoro, preparado com camarões, polvo, lula e mexilhões salteados em vinho branco)

SALMÃO EM CROSTA DE AMÊNDOAS R\$ 109,00
(posta de salmão chileno, empanado em crosta de amêndoas, servido com risoto de queijo brie e damascos sobre redução de vinho do porto)

SALMÃO DIJON R\$ 109,00
(posta de salmão chileno salteada com mix de manteiga, açúcar mascavo e mostarda dijon, servido com risoto de palmito)

TRUTA SICILIANA R\$ 89,00
(filé de truta salteado na manteiga com amendoas, servida com risoto de limão siciliano)



CLÁSSICOS



CAMARÕES E FRUTOS DO MAR

SERVEM DE 2
À 4 PESSOAS

PONTA NEGRA

(camarões VG empanados, servidos sobre arroz cremoso de limão siciliano, palmito, alho-poró e ervilhas, gratinado com muçarela, parmesão e finalizados com batata palha)

R\$289,00

TIBAU DO SUL

(camarões flambados em manteiga de ervas, servidos com arroz cremoso de limão siciliano, palmito, alho-poró e ervilhas, gratinado com muçarela, parmesão e finalizados com batata palha)

R\$ 229,00

PIPA (Tradicional prato de Natal - RN)

(camarões empanados, servidos envolto em delicioso arroz à grega, gratinado com muçarela, parmesão e finalizados com batata palha)

R\$ 229,00

MURO ALTO

(camarões VG e filé mignon grelhados na brasa, servidos sobre arroz piamentese, gratinados com muçarela, parmesão e finalizados com batata palha)

R\$ 249,00

PAELLA FRUTOS DO MAR

(tradicional paella espanhola, servida com camarões, polvo, lula e mexilhões)

R\$ 249,00

FRITATTA DI MARE

(peixe, camarões, polvo, lula e mexilhões, flambados e salteados a provençal, servidos com risoto zafferano)

R\$ 249,00

MOQUECA DE CAMARÃO VG

(servida com arroz branco e farofa de dende)

R\$ 249,00

BOBÓ DE CAMARÃO VG

(servido com arroz branco e farofa de dende)

R\$ 249,00

CAMARÃO AO CATUPIRY

(servido com arroz branco e batata palha)

R\$ 219,00



CLÁSSICOS

PRATOS INDIVIDUAIS

Crie seu prato individual com a escolha do corte de sua preferência (carne, peixe ou frango) e uma opção de acompanhamentos.

OPÇÃO 01: Batata assada recheada

OPÇÃO 02: Salada

OPÇÃO 03: Duas guarnições e um molho

OPÇÃO 04: Massa

OPÇÃO 05: Risoto

ESCOLHA SEU CORTE FAVORITO

PESOS DOS CORTES 250G IN NATURA

CORTE	OPÇÃO 1, 2 E 3	OPÇÃO 4 E 5
BABY BEEF	R\$ 79,00	R\$ 89,00
BIFE ANCHO ANGUS	R\$ 109,00	R\$ 119,00
BIFE DE CHORIZO ANGUS	R\$ 99,00	R\$ 109,00
CARRÉ DE CORDEIRO	R\$ 129,00	R\$ 139,00
FILÉ DE TILÁPIA	R\$ 79,00	R\$ 89,00
FILÉ DE TRUTA	R\$ 89,00	R\$ 99,00
FILÉ MIGNON	R\$ 99,00	R\$ 109,00
LOMBO DE PORCO	R\$ 69,00	R\$ 79,00
PEITO DE FRANGO	R\$ 59,00	R\$ 69,00
PEITO DE FRANGO C/ CATUPIRY	R\$ 79,00	R\$ 89,00
PICANHA ANGUS	R\$ 119,00	R\$ 129,00
SALMÃO CHILENO	R\$ 99,00	R\$ 109,00
SOBRECOXA DESSOSSADA	R\$ 59,00	R\$ 69,00

