



Ristorante  
il Porto

ITALIANO

ENGLISH

*Seguici sui social*

Scopri le nostre ricette  
e ascolta la nostra playlist





---

Antipasti

---

Primi

---

Secondi

---

Dolci

---

Menù eventi

---



Informazioni sulle procedure per la  
preparazione e la somministrazione  
di pesce crudo

Le informazioni circa la presenza di  
sostanze o prodotti che provocano  
allergie o intolleranze sono  
disponibili rivolgendosi al personale  
di servizio

● Coperto 3,50 euro



# Antipasti

## ● CRUDI

Tartare di pesce 16 €  
o crostacei con frutta °

---

Carpacci ° 16 €

---

Delizie crude del giorno \*° 19 €

Varietà di tagliatelle di seppia, calamaretti  
alici, bis di carpacci, scampetto, gamberetto

---

Fantasie ai frutti di mare \*° 25 €

Varietà di frutti di mare, ostriche olandesi,  
fasolari, scampetto, gamberetto

---

Ostrica francese 6 €

Gillardeau o Regal

Cadauna (in base alla disponibilità)

---

*Le varietà si alternano in base  
alla disponibilità del pescato*

## ● COTTI

Antipasti freddi  
4 assaggi a portata 14 €

---

Antipasti caldi  
4 assaggi a portata 16 €

---



°\* Ravioli ripieni con ricotta 15 €  
e parmigiano con sugo di scampi

---

° Gnocchi con vongole locali 13 €

---

° Strascinati con sugo 15 €  
di pescatrice

---

° Mezzi paccheri con pesce 16 €  
alla mediterranea

---

I **primi** cambiano seguendo la stagionalità del pescato per garantire freschezza e qualità. Rivolgersi al personale.



# Secondi

Pesce al forno con patate ° 23 €

---

Pesce all'acqua pazza ° 23 €

---

Scampi alla griglia, al vapore 30 €  
o al brandy °\* ½ dozzina  
Circa 60 g cadauno

---

Scamponi alla griglia, al vapore 50 €  
o al brandy °\* ½ dozzina  
Circa 90 g cadauno

---

Frittura di calamari \*° 19 €

---

Frittura di paranza ° 19 €

---

Frittura di totani ° 19 €

---

Grigliata mista °\* 32 €

---

Contorni 4 €

---



|                    |     |
|--------------------|-----|
| Sorbetto al limone | 4 € |
|--------------------|-----|

---

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Semifreddi °<br>(Nocciola, cocco) | 5 € |
|-----------------------------------|-----|

---

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Pannacotta<br>(Caramello, frutti di bosco<br>amarena, cioccolato) | 5 € |
|-------------------------------------------------------------------|-----|

---

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Millefoglie con crema alla vaniglia<br>(Caramello, frutti di bosco,<br>amarena, cioccolato) | 6 € |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

---

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Tiramisù<br>(Caffè e rum) | 6 € |
|---------------------------|-----|

---

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Tiramisù al pistacchio<br>(Caffè e rum) | 6 € |
|-----------------------------------------|-----|

---

|               |     |
|---------------|-----|
| Ananas fresco | 4 € |
|---------------|-----|

---

|             |        |
|-------------|--------|
| Acqua 75 cl | 2,50 € |
|-------------|--------|

---



Nella nostra attività vengono applicate le procedure per la preparazione e somministrazione di pesce crudo come previsto da reg. CE853/04. Sez VIII cap 5 lettera reg D CE 2074/05 sez I, cap2, note Ministero della Salute 17.02.2011.

I simboli che troverai nel nostro menù indicano:

\* In mancanza di prodotto fresco viene utilizzato il prodotto congelato  
° prodotti acquistati freschi sottoposti in loco ad abbattimento rapido di temperatura e successivo congelamento, secondo le procedure di Autocontrollo e ai sensi del REG. CE 852/04

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio (Ai sensi del REG. CE 1169/2011 Nota Min. Salute 06.02.2015)



---

Starters

---

First dishes

---

Second dishes

---

Sweets

---



Information on the procedures for the preparation and administration of raw fish

Our staff is at your disposal to give you any information about the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances.

● Cover charge 3,50 euro



# Starters

## ● RAW

Fish or shellfish tartare  
with fruit ° 16 €

---

Carpaccios ° 16 €

---

Raw delicacies of the day \*° 19 €  
Variety of cuttlefishs, quids, anchovies  
bis of carpaccios, prawns and shrimps

---

Fancy seafood \*° 25 €  
Variety of seafood, dutch oysters, fasols  
prawns and shrimps

---

French Gillardeau or Regal Oyster  
Each (if available) 6 €

---

*The varieties alternate according to  
the availabilty of fish*

## ● COOKED

Cold starters  
4 tastings per serving 14 €

---

Hot starters  
4 tastings per serving 16 €

---



# First dishes

°\* Ravioli stuffed with ricotta and Parmesan cheese with prawns sauce

---

° Gnocchi pasta with local clams

---

° Strascinati pasta with monkfish sauce

---

° Mezzi paccheri pasta with Mediterranean-style fish

---

**First dishes** change according to the seasonality of the catch to ensure freshness and quality. Please ask the staff for details.



# Second dishes

Roasted fish with potatoes ° 23 €

---

Fish "all'acqua pazza" ° 23 €  
(plum tomatoes, garlic  
fresh onion, parsley)

---

Grilled, steamed or brandy 30 €  
prawns °\* ½ dozen  
About 60 g each

---

Grilled, steamed or brandy 50 €  
big prawns °\* ½ dozen  
About 90 g each

---

Fried squids \*° 19 €

---

Fried fish ° 19 €  
(little fish and squids)

---

Fried flying squid ° 19 €

---

Mixed grilled fish °\* 32 €

---

Side dishes 4 €

---



# Sweets

|              |     |
|--------------|-----|
| Lemon sorbet | 4 € |
|--------------|-----|

---

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Semifreddos °<br>(Nuts, coconut) | 5 € |
|----------------------------------|-----|

---

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Pannacotta<br>(Caramel, berries, sour cherry<br>chocolate) | 5 € |
|------------------------------------------------------------|-----|

---

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Mille-feuille with vanilla cream<br>(Caramel, berries, chocolate<br>sour cherry) | 6 € |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|

---

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Tiramisù<br>(Coffee and rum) | 6 € |
|------------------------------|-----|

---

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Pistachio Tiramisù<br>(Coffee and rum) | 6 € |
|----------------------------------------|-----|

---

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Fresh pineapple | 4 € |
|-----------------|-----|

---

|             |        |
|-------------|--------|
| Water 75 cl | 2,50 € |
|-------------|--------|

---

# Dear Customer



In this restaurant food based on raw fish is prepared and served according to reg. CE853/04. Sect VIII cap 5 letter reg D CE 2074/05 sect I, cap2, note Ministry of Health 17.02.2011.

You will find the following symbols on our menu:

\* If fresh produce is not available, we will use frozen products.

° Products that are bought fresh are subjected to a rapid reduction of temperature on site and subsequent freezing, according to the procedures of Self-control and in accordance with the REG. CE 852/04

Our staff is at your disposal to give you any information about the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances. (In accordance with the REG. CE 1169/2011 Note Ministry of Health 06.02.2015)



# Menù eventi



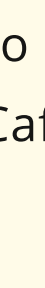
## Menù “Nettuno”

**92 euro a persona**

- Frutti di mare in vassoio
- Delizie del giorno in vassoio \*
- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Arrosto in vassoio
- Frittura in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\* Varietà di tagliatelle di seppie, bis di carpacci, scampetto, alici.  
*In base a disponibilità.*

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Il Porto”

**82 euro a persona**

- Frutti di mare in vassoio
- Delizie del giorno in vassoio \*
- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Arrosto in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\* Varietà di tagliatelle di seppie, bis di carpacci, scampetto, alici.  
*In base a disponibilità.*

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Grecale”

**77 euro a persona**

- Frutti di mare in vassoio
- Delizie del giorno in vassoio \*
- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Frittura in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\* Varietà di tagliatelle di seppie, bis di carpacci, scampetto, alici.  
*In base a disponibilità.*

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



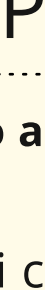
## Menù “Libeccio”

**67 euro a persona**

- Delizie del giorno in vassoio \*
- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Frittura in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\* Varietà di tagliatelle di seppie, bis di carpacci, scampetto, alici.  
*In base a disponibilità.*

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



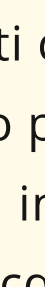
## Menù “Stella di mare”

**72 euro a persona**

- Delizie del giorno in vassoio \*
- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Arrosto in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\* Varietà di tagliatelle di seppie, bis di carpacci, scampetto, alici.  
*In base a disponibilità.*

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Il veliero”

**82 euro a persona**

- Delizie del giorno in vassoio \*
- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Arrosto in vassoio
- Frittura in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\* Varietà di tagliatelle di seppie, bis di carpacci, scampetto, alici.  
*In base a disponibilità.*

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Il faro”

**72 euro a persona**

- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Arrosto in vassoio
- Frittura in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Il maestrale”

**62 euro a persona**

- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Arrosto in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Ponente”

**57 euro a persona**

- Antipasti cotti freddi
- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Frittura in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Il Battello”

**60 euro a persona**

- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Arrosto di pesce in vassoio
- Frittura in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Levante”

**45 euro a persona**

- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Frittura in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Scirocco”

**50 euro a persona**

- Antipasti cotti caldi
- Un primo per tutti \*\*
- Arrosto in vassoio
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\*\* Primo a scelta:  
Paccheri ai crostacei, Paccheri allo scoglio, Gnocchi con le vongole, Strascinati al ragù di pescatrice, Risotto ai gamberi rosa.



## Menù “Italiano”

**60 euro a persona**

- Antipasti all’italiana
- Un primo per tutti \*\*
- Un secondo a scelta °
- Contorno
- Acqua
- Ramì bianco (Di Maio Norante)
- Ramitello rosso (Di Maio Norante)
- Caffè

\*\* Primo a scelta:  
Strascinati al ragù alla bolognese, Ravioli ripieni di ricotta e parmigiano con pomodorino fresco e basilico.

° Secondo a scelta:  
Tagliata di manzo, Filetto di vitello, Cotoletta

*Riduzione di 5 € se si sceglie la cotoletta*



## Menù Baby

**35 euro a persona**

- Antipasto
- Prosciutto cotto/crudo e mozzarella
- Pasta al pomodoro
- Cotoletta con patatine al forno
- Bibita
- Acqua



Info e prenotazioni

**340 4743979**

Acconto del 30% il giorno  
della prenotazione



Ristorante  
Il Porto

**Ristorante Il Porto**

Molo nord est, Termoli