

Benvenuti - Willkommen!

*Villa  
Al Porto*

---

**R I S T O R A N T E**

Kantstraße 76  
14612 Falkensee

Telefon:  
03322 / 121 44 85

E-Mail:  
gast@villa-alporto.de

Website:  
www.villa-alporto.de

Unsere Öffnungszeiten:  
täglich von 12:00 bis 23:00 Uhr

Speisekarte



Wir freuen uns darüber, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben.

### Ihre Feierlichkeiten:

Für Feiern jeglicher Art steht Ihnen ein separater Raum oder das gesamte Restaurant Villa al Porto zur Verfügung.

### Partyservice:

Für Ihre Feierlichkeiten zu Hause stellen wir italienische Buffets nach Ihrem Wunsch zusammen.

Verschenken Sie zu besonderen Anlässen unseren Gutscheine!  
(Gutscheine ab 10 €)

Bitte sprechen Sie mit unserem Personal, wir beraten Sie gern!



# Apéritivi & Longdrinks

1.	<b>Martini</b> <sup>16,17</sup> Rosso / Bianco / Dry	5 cl	6.50
2.	<b>Sandemann</b> <sup>16,L</sup> Sherry Medium / Dry	5 cl	6.50
3.	<b>Campari Soda</b> <sup>1,16</sup>	0,2 l	7.50
4.	<b>Campari Orange</b> <sup>1,16</sup>	0,2 l	7.50
5.	<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> <sup>16,L</sup> italienischer Sekt, italien Prosecco	0,1 l	7.50
6.	<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,11,16</sup> Aperol und Prosecco	0,2 l	7.50
7.	<b>Hugo</b> <sup>1,11,16</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze Prosecco, elder flower syrup, fresh mint	0,2 l	7.50
8.	<b>Gin Basil Smash</b> <sup>10,11,16</sup> Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup Gin, Basil, lemon juice, sugar syrup	0,2 l	8.50
9.	<b>Crodino</b> <sup>1</sup> alkoholfreier Aperitif non-alcoholic aperitif	0,1 l	5.50

## Antipasti Vorspeisen • Starters

11.	<b>Antipasti Misto</b> <sup>A,G,I</sup> Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Salami piccante, Prosciutto, Grillgemüse	14.50
12.	<b>Bufala Mozzarella</b> <sup>A,G,I</sup> Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum buffalo mozzarella with fresh tomatoes an basil	12.50
14.	<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>A,D,G,I</sup> Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesanflocken wafer-thin slices of raw beef with fresh mushrooms and parmesan flakes	14.90
16.	<b>Vitello Tonnato</b> <sup>D,G,I</sup> Dünne Kalbsfleischscheiben auf Thunfisch-Kaperncreme Thin slices of veal on tuna-capercream	13.50
17.	<b>Buschetta</b> <sup>A1</sup> 4 Stück geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Zwiebeln 4 pieces of toasted bread slices with diced tomatoes, olive oil and onions	7.90



# Zuppe

Suppen • Soups

20. **Minestrone** <sup>2,1</sup> 6.90  
italienische Gemüsesuppe  
italian vegetable soup
22. **Crema di Pomodori** <sup>G,1</sup> 6.90  
Tomatencremesuppe  
tomato cream soup

# Insalata

Salate • Salads

Die Salate werden mit italienischer Vinaigrette serviert.  
The salads are served with Italian vinaigrette.

30. **Insalata Mista** <sup>A,C,1</sup> 8.50  
Gemischter Salat  
mixed salad
31. **Insalata Pugliese** <sup>A,C,G,1</sup> 11.50  
Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse  
rocket salad with cherry tomatoes and grated Parmesan
32. **Insalata Tonno** <sup>A,C,D,1</sup> 11.50<sup>€</sup>  
Gemischter Salat mit Thunfischstücken  
mixed salad with tuna slices
34. **Insalata dello Fattoria** <sup>J</sup> 14.90  
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Champignons auf frisch gemischtem Salat  
grilled chickenbreast strips with mushrooms on fresh mixed Salat

# Solo per Bambini

Nur für Kinder • only for kids

- 55 **Spaghetti Tom & Jerry** <sup>A1,C</sup> 6.50  
mit Fleischsauce  
with meat sauce
- 57 **Pizza Pinocchio** <sup>A1,G</sup> 6.50  
mit Tomaten, Mozzarella und Salami  
with tomatoes, mozzarella and salami



# Pasta

Nudelgerichte • noodel dishes

40. **Spaghetti Pomodoro e Basilico** <sup>A1,C</sup> 10.50  
mit Basilikum in Tomatensauce  
with basil in tomato sauce
41. **Spaghetti Bolognese** <sup>A1,C</sup> 11.50  
mit Hackfleisch in Tomatensauce  
with minced meat in tomato sauce
42. **Spaghetti Aglio olio e Peperoncino** <sup>A1,C</sup> 10.50  
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Kirschtomaten und Petersilie (scharf)  
with garlic, olive oil, peperoncini, cherry tomatoes and parsley (hot)
43. **Spaghetti Carbonara** <sup>1,2,3,A1,C,G</sup> 11.50  
mit Formvorderschinken, Parmesan und Ei in Sahnesauce  
with ham, parmesan and egg in cream sauce
44. **Pennette al Arrabiata** <sup>A1,C</sup> 12.00  
Kurze Nudeln mit Basilikum in pikanter Tomatensauce  
short noodles with basil in spicy tomato sauce
45. **Spaghetti al Porto** <sup>A1,B,C,D,G,L</sup> 16.90  
mit Garnelen, Pinienkern-Pestosauce und Parmesansplittern  
with prawns, pine nut pesto sauce and grated Parmesan
46. **Pennette al Salmone** <sup>1,A1,G</sup> 15.90  
Penne mit frischem Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce  
Penne with fresh salmon in a light lobster cream sauce
47. **Pennette Reali** <sup>A1,G</sup> 16.90  
Penne mit gebratenen Rindfleischstreifen und frischen Champignons  
in Cognac-Sahnesauce  
Penne with fried beef strips and fresh mushrooms in cognac cream sauce
48. **Lasagne al Forno** <sup>A1,C,G</sup> 12.50  
Nudelaufbau mit Fleischsauce, Béchamel und Mozzarella überbacken  
noodle casserole with meat sauce, béchamel and mozzarella au gratin
49. **Gnocchi alla Caprese** <sup>A1,C,G</sup> 13.90  
Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Mozzarella und frischem Basilikum in Tomatensauce  
homemade potato noodles with mozzarella and fresh basil in tomato sauce
50. **Gnocchi Parmigiano** <sup>A1,C,G</sup> 13.90  
Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Parmaschinken, Salbei und  
Parmesankäse in Butter gebraten  
homemade potato noodles with Parma ham, sage and Parma cheese fried in butter



# Pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.  
All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella.

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 60. | <b>Pizza Margherita</b> <sup>1,2,3,A1,G</sup><br>mit Mozzarella und Basilikum<br>with mozzarella cheese and basil  | 10.50 |
| 61. | <b>Pizza Salami</b> <sup>A1,G</sup><br>mit italienischer Salami<br>with Italian salami   | 11.50 |
| 62. | <b>Pizza Capricciosa</b> <sup>1,2,3,A1,G</sup><br>mit italienischer Salami, italienischem Kochschinken, frischen Champignons,<br>Oliven und Peperoni<br>with Italian salami, Italian cooked ham, fresh mushrooms, olives and pepperoni | 13.50 |
| 63. | <b>Pizza Nostrana</b> <sup>A1,G</sup><br>mit Spinat und Gorgonzola<br>with spinach and gorgonzola cheese   | 12.50 |
| 64. | <b>Pizza Tonno</b> <sup>1,2,3,A1,D,G</sup><br>mit Thunfischstücken und roten Zwiebeln<br>with tuna slices and red onions   | 12.50 |
| 65. | <b>Pizza del Re</b> <sup>A1,G</sup><br>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern<br>with Parma ham, rocket salad and grated Parmesan   | 14.90 |
| 66. | <b>Pizza Scampi</b> <sup>A1,B,G</sup><br>mit Großgarnelen und Knoblauch<br>with king prawns and garlic   | 14.90 |
| 67. | <b>Pizza Pollo</b> <sup>A1,G</sup><br>Hähnchenstreifen mit Rucola und Kirschtomaten<br>chicken breast strips with rocket and cherry tomatoes   | 13.50 |
| 68. | <b>Pizza del Contadino</b> <sup>A1,G</sup><br>mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum<br>with eggplant, zucchini, garlic, cherry tomatoes and basil  | 13.50 |
| 69. | <b>Pizza Salentina</b> <sup>A1,C,G</sup><br>mit pikanter Salami, Peperoni, Rucola und Parmesansplittern<br>with spicy salami, pepperoni, rocket salad and grated Parmesan  | 13.50 |



# Carne

Fleischgerichte • meat dishes

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.  
All meat dishes are served with potatoes and vegetables.

## Di Maiale

Schwein • Pork

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 83. | <b>Filetto di Maiale al pepe Verde</b> A,G<br>Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce<br>pork filet medaillons with green pepper in cream sauce              | 21.50 |
| 84. | <b>Filetto di Maiale al Gorgonzola</b> A,G<br>Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce<br>pork filet medaillons with gorgonzola cream sauce                          | 21.50 |
| 85. | <b>Saltimbocca alla Romana</b> A,G,L,J<br>Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Buttersauce<br>pork filet with parma ham and sage in white wine butter sauce | 22.50 |

## Di Manzone / Pollo

Rind • Hähnchen • Beef • Chicken

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 86. | <b>Bistecca alla Griglia</b> <sup>1</sup> ,A,G<br>gegrilltes Rumpsteak mit frischer Kräuterbutter<br>grilled rump steak with fresh herb butter                  | 24.50 |
| 88. | <b>Bistecca al Pepe verde</b> <sup>1</sup> ,A,G<br>gegrilltes Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce<br>grilled rump steak with green pepper in cream sauce | 25.50 |
| 89. | <b>Bistecca Gorgonzola</b> A,G<br>gegrilltes Rumpsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce<br>grilled rump steak with gorgonzola cream sauce                              | 26.50 |
| 90. | <b>Poll Ai Funghi</b> A,G<br>Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesauce<br>Chicken breast fillet with mushrooms in cream sauce                            | 18.50 |



# Pesce

## Fischgerichte • Fish dishes

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.  
All fish dishes served with Potatoes and vegetables.

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 101. | <b>Scampi alla Griglia</b> <sup>D</sup><br>Großgarnelen vom Grill<br>grilled king prawns   | 24.50 |
| 102. | <b>Salmone alla Griglia</b> <sup>D</sup><br>Frischer Lachsfilet vom Grill<br>grilled fresh salmon fillet   | 23.50 |
| 103. | <b>Salmone Ai Pommerry</b> <sup>D, J, 12</sup><br>Lachsfilet mit Pommerry-Senf in Champagner-Sauce<br>salmon fillet with pommerry-mustard in champagne sauce | 24.50 |
| 104. | <b>Orata Cardinale</b> <sup>B, D, G</sup><br>Doradenfilet mit Garnelen in Hummer-Creme-Sauce<br>fillet of gilthead with shrimps in humer cream sauce         | 21.50 |



# Dolci

## Dessert

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 116. | <b>Tartufo</b> <sup>1,G</sup><br>Trüffeleis mit Amaretto oder Espresso<br>ruffle ice cream with Amaretto or espresso                                      | 8.50 |
| 117. | <b>Tiramisu</b> <sup>10,A1,C,G,H</sup><br>Hausgemacht<br>homemade   | 6.50 |
| 118. | <b>Panna Cotta</b> <sup>G</sup><br>mit Himbeersauce<br>with raspberry sauce   | 6.50 |
| 119. | <b>Cassata Eis</b> <sup>G</sup><br>schichtförmig angeordnetes Himbeer-, Vanille- und Schokoladeneis<br>layered raspberry, vanille and chocolate ice cream | 8.50 |

# Bevande Calde

## Warme Getränke • Hot Beverages

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 160. | <b>Espresso</b> <sup>10</sup>                               | 2.80 |
| 161. | <b>Doppio Espresso</b> <sup>10</sup>                        | 4.30 |
| 162. | <b>Espresso Decaffeinato</b> <sup>10</sup>                  | 3.10 |
| 163. | <b>Kaffee</b> <sup>10</sup><br>Decaffeinato                 | 2.90 |
| 164. | <b>Cappuccino</b> <sup>10,G</sup>                           | 3.20 |
| 165. | <b>Latte Macchiato</b> <sup>10,G</sup>                      | 4.00 |
| 166. | <b>Tee</b><br>verschiedene Sorten<br>different types of tea | 2.90 |



# Bevande Fredde

Erfrischungsgetränke • Softdrinks

170.	Pepsi <sup>1,3,15</sup>	0.2 l	2.80
171.	Pepsi <sup>1,3,15</sup>	0.4 l	4.60
172.	Spezi <sup>1,3,15</sup>	0.2 l	2.80
173.	Spezi <sup>1,3,15</sup>	0.4 l	4.60
174.	7 up <sup>1,3</sup>	0.2 l	2.80
175.	7 up <sup>1,3</sup>	0.4 l	4.60
176.	Mirinda <sup>1,3</sup>	0.2 l	2.80
177.	Mirinda <sup>1,3</sup>	0.2 l	4.60
178.	Selters - still	0.25 l	3.00
179.	Selters - still	0.75 l	6.90
180.	Selters - sprudel	0.25 l	3.00
181.	Selters - sprudel	0.75 l	6.90
184.	Malztrunk	0.33 l	3.40
185.	Apfelschorle	0.2 l	2.80
186.	Apfelschorle	0.4 l	4.60
187.	Tonic Water <sup>5,17</sup>	0.2 l	3.20
188.	Tonic Water <sup>5,17</sup>	0.4 l	5.40
189.	Bitter Lemon <sup>3,5,17</sup>	0.2 l	3.20
190.	Bitter Lemon <sup>3,5,17</sup>	0.4 l	5.40
191.	Ginger Ale <sup>2,5,17</sup>	0.2 l	3.20
192.	Ginger Ale <sup>2,5,17</sup>	0.4 l	5.40
193.	Apfelsaft	0.2 l	3.20
194.	Apfelsaft	0.4 l	5.40
195.	Orangensaft	0.2 l	3.20
196.	Orangensaft	0.4 l	5.40
197.	Bananen-Fruchtsaftgetränk <sup>13</sup>	0.2 l	3.20
198.	Bananen-Fruchtsaftgetränk <sup>13</sup>	0,4 l	5.40
199.	Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0.2 l	3.20
200.	Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,4 l	5.40
201.	KiBa <sup>13</sup>	0,2 l	3.20
202.	KiBa <sup>13</sup>	0,4 l	5.40



# Birre Alla Spina

Fassbier • Draft Beer • Mixed beer

230.	Radeberger Pilsner <sup>16, A1</sup>	0.3l 3.90	0.5l 4.90
231.	Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>16, A1</sup>	0.3l 3.90	0.5l 4.90
232.	Schöffelhofer Hefeweizen <sup>16, A1</sup>		0.5l 4.90
233.	Radeberger alkoholfrei <sup>A1</sup>		0.33l 3.90
234.	Schöffelhofer alkoholfrei <sup>A1</sup>		0.5l 4.90
235.	Schöffelhofer dunkel <sup>16, A1</sup>		0.5l 4.90
236.	Schöffelhofer kristall <sup>16, A1</sup>		0.5l 4.90
237.	Berliner Weiße <sup>1, 16, A1</sup> Himbeere oder Waldmeister raspberry or woodruff		0.33l 3.40
239.	Alsterwasser <sup>1, 3, 16, A1</sup> Bier und Fanta beer and Fanta		0.4l 4.30
240.	Radler <sup>1, 3, 16, A1</sup> Bier und Sprite beer and Sprite		0.4l 4.30

## Vini Aperti

offene Weine • Open wines

203.	Chardonnay <sup>16, L</sup>	0.2l 7.00	0,5l 13.00
204.	Pinot Grigio <sup>16, L</sup>	0.2l 7.00	0,5l 13.00
205.	Rosé della Casa <sup>16, L</sup>	0.2l 6.50	0,5l 12.00
206.	Lambrusco <sup>16, L</sup>	0.2l 6.50	0,5l 12.00
207.	Chianti <sup>16, L</sup>	0.2l 7.00	0,5l 13.00
208.	Primitivo <sup>16, L</sup>	0.2l 7.00	0,5l 13.00
209.	Weinschorle <sup>16, L</sup>		0.2l 6.00

Bitte beachten Sie unser Angebot an italienischen Flaschenweinen!  
Please consider our offer of Italian bottled wine!



# Liquori & Amari

Liköre & Bitter • Liqueurs & Bitter

250. Amaro Averna <sup>16</sup>	2 cl	3.80
251. Ramazzotti <sup>16</sup>	2 cl	3.80
252. Fernet Branca <sup>16,G,L</sup>	2 cl	3.80
253. Limoncello <sup>1,16</sup>	2 cl	3.80
254. Amaretto <sup>16,L</sup>	2 cl	3.50
255. Sambuca <sup>16</sup>	2 cl	3.70
256. Baileys Irish cream <sup>1,10,6,G</sup>	2 cl	4.70

## Aquavite

Spirituosen • Spirits

260. Wodka Absolut <sup>16</sup>	2 cl	3.80
261. Grappa <sup>16,L</sup>	2 cl	3.80
262. Grappa di Prosecco <sup>16,L</sup>	2 cl	6.00
263. Williamsbirne <sup>11,16,L</sup>	2 cl	4.00
264. Calvados <sup>16,L</sup> Apfelbrandwein apple brandy	2 cl	4.00
265. Vecchia Romagna <sup>1,16,G,L</sup> italienischer Brandy italian brandy	2 cl	4.00
266. Jim Beam <sup>1,16</sup> Bourbon Whiskey	2 cl	4.00



## Longdrinks

270.	Gin-Tonic <sup>3,16,17</sup>	0.2l	8.50
271.	Bacardi-Cola <sup>1,3,5,15,16</sup>	0.2l	8.50
272.	Whiskey-Cola <sup>1,3,5,15,16</sup>	0.2l	8.50
273.	Wodka-Lemon <sup>1,16</sup>	0.2l	8.50

## Cocktails

280.	Pina Colada <sup>1,16</sup>	8.50
281.	Tequila Sunrise <sup>1,16</sup>	8.50
282.	Caipirinha <sup>1,3,16</sup>	8.50

## Alkoholfreie Cocktails

283.	Red Berry <sup>1,3</sup>	7.50
284.	Blue Pool <sup>1,3</sup>	7.50



## Zusatzstoffe und Hauptallergene Legende deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoffe (E 100 - E 180)
- 2) Konservierungsstoffe (E 200 - E 299)
- 3) Antioxidations- und Säuerungsmittel (E 300 - E 385)
- 4) Geschmacksverstärker (E 620 - E 640)
- 5) Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe E 950 - 967)
- 6) Nitritpökelsalz (E 250)
- 7) Phosphat > bei Fleischerzeugnissen (E 338 - E 371 und E 450 - E 452)
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle > (Aspartam E 951)
- 9) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 > bei mehr als 100g pro kg)
- 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (bei gleichzeitiger Verwendung eines Zuckers und eines Süßstoffes)
- 11) geschwefelt (geschwefelte Erzeugnisse, Trockenfrüchte, behandelte Kartoffeln etc. sind ab 10mg/kg kennzeichnungspflichtig)
- 12) Geschwärzt (Oliven die mit E 579 oder E 585 gefärbt sind)
- 13) Gewachst (E 901 - E 904, E 912 und E 914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen)
- 14) mit Phosphat
- 15) koffeinhaltig
- 16) alkoholhaltig
- 17) chininhaltig
- 18) flüssig gewürzt

## Legende deklarationspflichtige Hauptallergene:

- A) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Unterteilung glutenhaltige Getreide: A1) Weizen A2) Gerste A3) Roggen A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut
- B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H) Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse  
(Unterteilung Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse:  
H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pekannüsse H6) Paranüsse  
H7) Pistazien H8) Makadamianüsse und Queenslandnüsse
- I) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N) Weichtiere (Muscheln, Schnecken) und daraus hergestellte Erzeugnisse