



Torontonians Mario Nunes and Maurizio Pellegrini have been the owners of this elegant Italian restaurant privileged with a spectacular view of Marina Vallarta since 1989. Enjoy fine dining in a romantic air-conditioned salon decorated in Art Nouveau with soft pastels. For a more casual lunch or dinner, tables on the large patio overlook both yachts and mountains. Mario and Maurizio use family recipes to create the homemade pastas and sauces that are featured throughout their extensive menu of traditional Italian fare. The Fusilli Porto Bello with artichokes, black olives and basil is their signature pasta dish, and for lovers of veal, the Vitello Porto Bello in a white wine cream sauce is a must. The Marina is a perfect place to spend the evening strolling along the malecón, browsing the numerous shops and enjoying the superb food and service of Porto Bello. Italian music plays softly in the background as you gaze over the marina, wondering what exotic ports of call the yachts have seen.

Desde 1989, Mario Nunes y Maurizio Pellegrini, originarios de Toronto, han sido los propietarios de este elegante restaurante italiano, privilegiado con una espectacular vista de la Marina. Para una cena más formal, se puede usar el salón con aire acondicionado, decorado estilo Art Nouveau en colores pastel. Mario y Maurizio usaron sus recetas familiares al crear sus pastas y salsas estilo casero que se encuentran en el extenso menú. El Fusilli Porto Bello con alcachofas, aceitunas negras y albahaca, es una de sus especialidades, como lo es también la escalopa de ternera Porto Bello con salsa de vino blanco y crema, ambas deliciosas. En Marina Vallarta se pasa una tarde muy agradable caminando por el malecón, visitando las tiendas antes o después de una cena romántica en Porto Bello, disfrutando la suave música italiana de fondo y admirando los elegantes yates atracados, imaginándose los posibles mares exóticos en los que han navegado.



Appetizers

- Carpaccio di Manzo or Salmon**
Marinated thinly sliced beef fillet or salmon - Pétalos de filete de res o de salmón marinados
- Calamari Fritti**
Fried squid - Calamar frito
- Cozza Alla Malfitano**
Sautéed fresh mussels - Mejillones frescos, salteados

Soups & Salads

- Minestrone** - Our classic Italian soup
Nuestra clásica sopa italiana
- Insalata Alla Giulio Cesare** - Porto Bello-style Caesar salad - Ensalada César al estilo Porto Bello
- Insalata Bistro** - Bistro salad - Ensalada bistro

Main Courses

- Fusilli Porto Bello**
Fusilli with artichokes, black olives, lemon juice, garlic, basil, olive oil - Fusilli con alcachofas, aceitunas negras, jugo de limón, ajo, albahaca y aceite de oliva
- Linguine Frutti di Mare**
Linguine with seafood in a light tomato sauce
Linguine con mariscos en salsa ligera de tomate
- Melanzana Parmigiano**
Breaded eggplant, baked with cheese and tomato sauce
Berenjena frita y horneada con queso y salsa de tomate
- Vitello Porto Bello**
Veal cutlets with a creamy white wine sauce, mushrooms and shrimp - Escalopas de ternera con salsa cremosa de vino blanco, champiñones y camarones
- Filete a la Borgognona**
Grilled prime Angus steak with brandy, red wine and peppercorn cream sauce - Filete de res Angus a la parrilla en salsa de pimienta y vino blanco

- Pesce al Porto Bello**
Sautéed fresh fillet with shrimp, mussels and clams in a saffron tomato sauce on a bed of pasta
Filete de pescado con camarones, almejas y mejillones en salsa de tomate y azafrán servido en una cama de pasta

Desserts

- Budino al Cioccolato**
Dark chocolate pudding - Budín de chocolate oscuro
- Espresso Crème Brûlée**
- Tiramisu**
- Crespella Cioccolato**
Stuffed chocolate crepes - Crepas de chocolate rellenas

MARINA SOL LOCAL 7, MARINA VALLARTA • RESERVATIONS (322) 221-0003
WWW.PORTOBELLOVALLARTA.COM • OPEN DAILY FOR LUNCH AND DINNER NOON -11 PM
VISA AND MASTERCARD ACCEPTED