

SOFT DRINKS

Selezione bibite naturali siciliane Tomarchio lt. 0.25: € 3,00
Gassosa, Limonata, Aranciata, Chinotto

Cocktail analcolico Fuoriporta alla frutta € 6,00

Succhi di frutta marchigiani

“Dolce al cuore” Pierre, 40% di frutta € 5,00

BIRRE

Dal Belgio:

Taras Boulba: bionda 4,5% vol lt. 0,33 € 4,00

Super noah: bionda stile IPA, 4,9% vol lt. 0,33 € 4,00

Rulles Brune: Stout 6,5% vol lt. 0,75 € 12,00

Dalla Slovenia:

KRATOCHWILL € 16,00

Ale, non pastorizzata e non filtrata 4% vol lt.0,75

Porter, non pastorizzata e non filtrata 7% vol lt.0,75

Aromatizzata al miele, non pastorizzata e non filtrata 5,8% vol lt.0,75

VINERIA CON CUCINA

Aperitivo/Cena/Dopocena

Tutto ciò che trovi nel menù lo puoi acquistare in Enoteca.

Non finisci la tua bottiglia? Portala a casa!

Organizza i tuoi eventi con Fuoriporta Catering

SELEZIONE VINI “per una più ampia scelta richiedi la nostra carta”

Spumanti e Champagne	Bottiglia	Bicchieri
Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11.5% vol	€ 20,00	€ 4,00
Alsazia Crémant Rosè Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot Noir 100%	€ 30,00	€ 6,00
A.A. Haderburg Brut, s.a., 12,50% vol, Chardonnay 100%	€ 37,00	€ 7,00
Champagne Lemaire Cuveé Trianon, Brut, 12% vol, Chardonnay 40% Pinot N.60%	€ 55,00	€ 9,00
Champagne Vve Fourny & Fils, Brut nature, Premier Cru, s.a., vol 12%, Chard. 100%	€ 55,00	€ 9,00
Bianchi fermi		
Trento Vette di San Leonardo, 2015, 12,5% vol, Sauvignon Blanc 100%	€ 27,00	€ 6,00
Liguria Pigato Feipu dei Massareti, 2016, 13,5% vol	€ 25,00	€ 5,00
Campania Fiano di Avellino Ciro Picariello, 2015, 13% vol	€ 30,00	€ 6,00
Valle d’Aosta Chardonnay Dino Bonin, 2015, 13% vol	€ 25,00	€ 5,00
Venezia Giulia Altire Gaspare Buscemi, 2009, 13% vol	€ 30,00	€ 6,00
Loira La Dilettante Domaine Breton, 2015, vol 12,5%, Chenin Blanc 100%	€ 33,00	€ 7,00
Sicilia Grillo Baroni di Pianogrillo, 2015, 12,5% vol	€ 24,00	€ 5,00
Abruzzo Trebbiano Ausonia, 2015, 12,5% vol	€ 24,00	€ 5,00
Alsazia Riesling Osterberg Ribeauville, Grand Cru, 2012, 13% vol	€ 40,00	€ 8,00
Trentino Muller Thurgau Rudi Vindimian, 2014, 12% vol	€ 25,00	€ 5,00
Birra belga a scelta, Brasserie de la Senne, 0.33 lt		€ 4,00
Rossi fermi e rosati		
Alto Adige Lagrein Kretzer Muri-Gries, 2016, 13,5% vol	€ 28,00	€ 6,00
Veneto Valpolicella Monte Dall’Ora, 2016, 12% vol	€ 28,00	€ 6,00
Toscana Brunello di Montalcino Mozart Paradiso di Frassina, 2011, 14% vol	€ 50,00	€ 8,00
Sicilia Noto Marabino, 2014, 14,5% vol, Nero d’Avola 100%	€ 28,00	€ 6,00
Languedoc La Granadière Mas Bruguiere, 2013, 13,5% vol, Syrah, Mourvedre, Gren.	€ 40,00	€ 8,00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Salva cremasco dop e tighe (nome dialettale per i peperoni verdi lombardi conservati in aceto) (7)	€ 7,00
Tagliere: Speck Pramstrahler, Coppa di Groppallo e Lardo di Colonnata e miele	€ 12,00
Prosciutto di tonno pinne gialle con salsa tonnata fresca e capperi sotto sale di Salina (4)	€ 13,00
Scambio di battute: crudo di salmone norvegese e mango, crudo di tonno agrumato allo yuzu (4)	€ 20,00
Torre di polpo e patate con salsa alle olive taggiasche (4, 8)	€ 16,00
Fagottini di pasta fillo alle verdure e pecorino con salsa di acciughe del Cantabrico (1,4,7)	€ 14,00
Riso venere nero con pesto ligure e branzino al vapore (4, 7, 8)	€ 17,00
Benvenuti al sud: burrata e salsa di pomodoro rosso del Salento, pizza alla scarola e pinoli, capperi, uvetta, acciughe ed olive (1,4,7, 8)	€ 16,00
Orzo d’Abruzzo con zucchine, carote, melanzane e crema di pomodori secchi (1)	€ 10,00
Medaglioni di capesante al timo con zucchine e melone marinati agli agrumi e citronette di rucola (4)	€ 20,00
Tavolozza di sapori : mousse di ricotta di capra profumata alle erbe, gamberi di Mazara e sfoglie ai semi di papavero (1,2,7)	€ 16,00
Tartare di ombrina con burrata, pomodorini, crema all’avocado, misticanza e pane carasau (1,4, 7)	€ 20,00
Spaghetti estivi di Gragnano pastificio dei campi con calamari, pestato di olive nere taggiasche, lime e polvere di tarallo (1,8,14)	€ 16,00
Poker di Foie d’anatra con pan brioche e scaloppa d’oca fresca con mele al calvados (1,12)	€ 20,00
Plateau di formaggi: Blu del Moncenisio, Brillat Savarin e Comté d’alpeggio con confetture e mostarde (7,8)	€ 13,00
Club sandwich con roast beef, rucola, Comté, senape di Dijon e uova (1,3,7,10)	€ 10,00
Code di gamberi al vapore con zuppetta di melone e chips di prosciutto crudo e semi di anice (2)	€ 16,00
Crudo di Parma Barrique 24 mesi F.lli Galloni e stracciatella di bufala (7)	€ 16,00
Raviolo aperto con ragù di spezzatino, crema agli spinaci e parmigiano reggiano (1,7)	€ 15,00
Cinquina di Miniburgher: acciughe del Cantabrico, tonnata,uovo di quaglia capperi di Salina e Ketchup (4,10)	€ 13,00
Strati di Angus con pesche marinate, sfoglie di parmigiano,perle di balsamico (7,12)	€ 13,00