

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

Corsendonk: Blanche 4,8% vol lt. 0,33 € 4,00

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

Rulles Estivale Bionda 5,2% vol lt. 0,75 € 12,00

Rulles Blonde: Bionda 7,0% vol lt. 0,75 € 12,00

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

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

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

Seguici su:



IN MEZZO AL TAVOLO

Consigliato per due persone

Salva cremasco dop e tighe
(nome dialettale per i peperoni verdi lombardi conservati in aceto) (7)
€ 8,00

Tagliere Speck Pramstrahler, Coppa di Groppallo, Lardo di Colonnata
e miele di arancia siciliano azienda Barbarella
€ 12,00

Crudo di Parma Barrique 30 mesi F.lli Galloni
e stracciatella di bufala Artigiana pugliese (7)
€ 16,00

Poker di Foie gras d'anatra Mitteault,
confettura di frutti di bosco Seibstock e pan brioche (1,12)
€ 16,00

Plateau di formaggi: Blu del Moncenisio, Brillat Savarin della Borgogna
e Formaggio di Malga Sauris 2016 a latte crudo
con confetture e mostarde Barbieri (7,8)
€ 13,00

Ragù di Delfina su pane di patate
dei panificatori artigiani pugliesi del forno Sammarco (1)
€ 12,00

Crostone caprese: burrata Artigiana pugliese, pomodori datterini,
filettini di acciughe del mar Cantabrico stagionati 10 mesi
e pane dei panificatori artigiani pugliesi del forno Sammarco (1,4,7)
€ 12,00

Prosciutto di tonno pinne gialle con salsa tonnata fresca
e capperi sotto sale di Salina (4)
€ 13,00

Sigari di crespella con cime di rapa e
formaggio di capra della Val Tramontina (1,3,7)
€ 13,00

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

Spumanti e Champagne

Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11.5% vol, Glera 100% € 4,00

Alsazia Crémant Rosè Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot Noir 100% € 6,00

Franciacorta Rizzini, Brut, Millesimo 2010, 12,5% vol, Chardonnay 100% € 8,00

Champagne A.R. Lenoble Intense, Brut, s.a., 12,5% vol, Chard., Pinot Nero, Pinot Meunier € 9,00

Champagne Vve Fourny & Fils, Brut nature, Premier Cru, s.a., vol 12%, Chardonnay 100% € 9,00

Bianchi fermi

Sardegna Vermentino Orriu, 2015, 13,5% vol, Vermentino 100% € 5,00

Slovenia Magna Dominica Albus Kogl, 2013, 12,5% vol, Riesling, Moscato Giallo, Auxerrois € 5,00

Chablis Domaine Jean Paul e Benoît Droin, 2014, 12,5% vol, Chardonnay 100% € 8,00

Campania Biancolella d’Ischia Cenatiempo, 2016, vol 12,5%, Biancolella 100% € 6,00

Piemonte Marin Fontanafredda, 2013, vol 12,5%, Riesling 50%, Nascetta 50% € 6,00

Alto Adige Goldmuskateller Pophof, 2015, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100% € 6,00

Sicilia Grotta dell’Oro Hibiscus , 2016, 13% vol, Zibibbo 100% € 7,00

Rossi fermi e rosati

Abruzzo Cerasuolo Azienda Agricola Cirelli, 2015, 13,5% vol, Montepulciano d’Abruzzo 100% € 6,00

Borgogna Pinot nero Bourgogne Confuron-Cotetidot, 2014, 12,5% vol, Pinot nero 100% € 9,00

Toscana Unlitro Ampeleia, 2016, 12,5% vol, Alicante 33%, Carignano 33%, Alicante bouchet 33% € 5,00

Venezia Giulia Altire Gaspare Buscemi, 2009, 13% vol, Merlot 90%, altre uve 10% € 6,00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Fagottini di pasta fillo alle verdure e Pecorino sardo stagionato 36 mesi con salsa di acciughe del Cantabrico (1,4,7) € 14,00

Code di gamberi rosa al vapore con zuppetta di melone, semi di anice e chips di prosciutto crudo barrique (2) € 16,00

Torre di polpo e patate con salsa alle olive taggiasche (4, 8) € 16,00

Crema di burrata pugliese Artigiana sfumata allo champagne e capesante dorate (4,7,12) € 20,00

Tartare di salmone con cuore di burrata, pomodorini, crema all’avocado, misticanza e pane carasau (1,4,7) € 20,00

Tonno al cubo: Tartare di tonno pinne gialle, ratatouille di verdure, pesto di capperi e fregola sarda artigianale allo zafferano (1,4,7) € 17,00

Riso venere nero con branzino e pesto di basilico fresco (4,8) € 15,00

Medaglioni di capesante crude al timo con zucchine e melone marinati agli agrumi e citronette di rucola (4) € 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

Vitello tonnato alla vecchia maniera (3,4) € 16,00

Scaloppa d’anatra fresca Jolanda de Colò con mele al calvados e pan brioche (1,12) € 20,00

Oasi verde: Crema di zucchine, erbe aromatiche, calamari, piccoli polpi, spigola, gamberi e mezzi rigatoni di Gragnano (1,2,4) € 20,00

Vellutata di piselli, gamberi rossi crudi di Mazara e paccheri di Gragnano (1,4) € 20,00

Petto d’anatra de Barberie scottato con salsa di ciliegie di Cantiano (12) € 18,00

Cinquina di Miniburgher: acciughe del Cantabrico, tonnata, uovo di quaglia capperi di Salina e Ketchup (4,10) € 13,00

Strati di Black Angus con pesche marinate, sfoglie di parmigiano, perle di balsamico (7,12) € 13,00

LA CILIEGINA SULLA TORTA

Dolci e Passiti

Piemonte Moscato Selezione Fuoriporta s.a. , 4% vol, Moscato 100%	€ 4,00	Crostatina con frutta fresca e confettura Barbieri (1,3,7)	€ 7,00
Sauternes Chateau Lamothe Guignard 2001, 14% vol, sémillon 90%, sauvignon blanc 5%, muscadelle 5%	€ 9,00	Rocher al torrone Borrillo con salsa al cioccolato 63% cacao Cluizel (1,3,7,8)	€ 8,00
Malvasia delle Lipari Giona s.a., 12,5% vol, Malvasia 100%, bott. 0,5 cl	€ 8,00	Abbiamo fatto la cassata (1,3,7,8)	€ 8,00
Marche Vino di visciole Morello 13% vol, Sangiovese 100%, bott. 0,5 cl	€ 5,00	Tartelletta con mousse di cioccolato e gelato con ciliegie di Cantiano (1,3,7)	€ 8,00
		Gazpacho di lamponi con frutta estiva e gin Tanqueray 43% vol (12)	€ 9,00
		Coppetta di gelato alla crema con fette d'arancia siciliana in sciroppo (3, 7)	€ 6,00
		Sorbetto alle fragole con vodka Element 29 40% vol (12)	€ 6,00

Whisky Bunnahabhain Islay single malt 8 Y.O. Gordon & Macphail, 46% vol	€ 8,00
Whisky Macallan, Speymalt, single malt, 2006, Gordon & Macphail, 43% vol	€ 8,00
Whisky Bowmore, Islay single malt, 40% vol	€ 8,00
Whisky Knob Creek Straight Bourbon whisky, 50% vol	€ 7,00
Rhum, By The Dutch, Batavia Arrack, 8 Y.O., 48% vol	€ 9,00
Rhum, Clement, Ambré agricole Martinique, 40% vol	€ 5,00
Rhum, HSE, vieux, agricole Martinique, 42% vol	€ 7,00
Rum, Hampden Estate, Jamaican White Overproof, 63% vol	€ 6,00
Ron, Abuelo, 12 Y.O., Panama 40% vol	€ 7,00
Bas Armagnac, Chateau de Maniban, V.S., 40% vol	€ 8,00
Bas Armagnac, Labatut de Haut, Hors D'Age, 40% vol	€ 10,00
Cognac, Pierre Lecat, N°1, V.S., 40% vol	€ 7,00
Cognac, Francois Voyer, Grande Champagne, V.S.O.P., 40% vol	€ 8,00
Grappa di Dolcetto di Ovada, Distilleria Gualco, 42% vol	€ 6,00
Grappa Alto Adige da uve Rosenmuskateller, Zu Plun, 42% vol	€ 6,00
Grappa Barrique, Borgo Scuro, 40% vol	€ 7,00
Calvados, Louis de Lauriston, Fine, 40% vol	€ 6,00
Amaro alla erbe, Nunquam, 38% vol	€ 6,00
Amaro San, Antica casa La Canellese, 17% vol	€ 5,00
Mirto di Sardegna Tremontis, 30% vol	€ 5,00
Nocino delle streghe, Pregio, 40% vol	€ 4,00
Sambuca, Nunquam, 42% vol	€ 5,00
Anice secco speciale, Dott. Varnelli Erboristeria, 46% vol	€ 4,00
Liquore alla liquirizia, Nunquam, 32% vol	€ 5,00
Limoncello di Amalfi, Mansi 30% vol	€ 4,00
Porto Tawny, Nieport, 19.5% vol	€ 4,00
Caffè Moka Varnelli, 30% vol	€ 4,00
Vodka Element 29, 40% vol	€ 6,00