

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
Lombardia Rosé Monsupello, Brut, s.a., 13.5% vol, Pinot Noir 100%	€ 7,00
Franciacorta Rizzini, Brut, Millesimo 2010, 13% vol, Chardonnay 100%	€ 8,00
Champagne Lemaire Cuveé Trianon, Brut, 12% vol, Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%	€ 9,00
Champagne Vve Fourny & Fils, Brut nature, Premier Cru, s.a., vol 12%, Chardonnay 100%	€ 9,00

Bianchi fermi

Venezia Giulia Sauvignon Villa Job, 2015, 13% vol, Sauvignon 100%	€ 6,00
Chablis Domaine Jean Paul e Benoît Droin, 2014, 12,5% vol, Chardonnay 100%	€ 8,00
Abruzzo Trebbiano Azienda Agricola Ausonia, 2015, 12,5% vol, Trebbiano 100%	€ 5,00
Alsazia Riesling Osterberg Ribeauville, Grand Cru, 2012, 13% vol, Riesling 100%	€ 8,00
Alto Adige Goldmuskateller Popp Hof, 2016, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%	€ 6,00
Sicilia Grillo Baroni di Pianogrillo, 2016, 12,5% vol, Grillo 100%	€ 5,00

Rossi fermi

Piemonte Rosso della Motta Centovigne, 2015, 13% vol, Nebbiolo 80% Croatina ed altre uve 20%	€ 5,00
Alto Adige Lagrein Muri-Gries, 2016, 13,5% vol, Lagrein 100%	€ 6,00
Lombardia Calcabio Monsupello, 2015, 13,5% vol, Croatina 100%	€ 5,00
Toscana Le Volte Dell’Ornellaia, 2015, 14% vol, Merlot 67%, Cabernet sauv. 20%, Sangiovese 13%	€ 7,00
Veneto Valpolicella Classico Superiore Monte Dall’Ora, 2014, 13% vol Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta e Molinara 10%	€ 6,00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Crema di patate con polpo scottato e Tapenade (4)	€ 16,00
Medaglioni di tonno scottato su fine ratatouille alla vinaigrette di pepe del Sarawak (4)	€ 16,00
Crema di zucca con capesante dorate, pancetta croccante (14)	€ 20,00
Crema di castagne con burrata, uovo allo champagne e carpaccio di tartufo nero (3,12)	€ 16,00
Arcobaleno di frutta con erbe aromatiche, caviale Beluga e crudo di pesce: gambero rosso di Mazara, tonno, salmone Sokeye e capesante (2,4,14)	€ 28,00
Scrigno goloso di pasta fillo con Toma di Sauris e finferli (1,7)	€ 16,00
Scampi in crema profumata al rosmarino con corona di lenticchie (2,7)	€ 18,00
Spaghetto scottato allo zafferano con salsa di pomodoro del Salento, olive nere e stracciatella pugliese (1,7)	€ 16,00
Quaglie disossate al forno e uva bianca	€ 18,00
Scaloppa d’oca con patate schiacciate al tartufo bianco	€ 20,00
Bresaola montanara al profumo di legno di faggio con dadolata di mele calde ai semi di papavero	€ 15,00
Spezzatino di manzo ai porcini, paprika dolce e bocconi di polenta	€ 15,00
Petto d’anatra de Barberie scottato e salsa all’arancia	€ 18,00
Raviolo aperto con ragù di Fassona e salsa di Parmigiano Reggiano 36 mesi (1,3,7)	€ 14,00
Cinquina di Miniburgher: acciughe del Cantabrico, tonnata, uovo di quaglia capperi di Salina e Ketchup (4,10)	€ 13,00
Strati di Black Angus con radicchio, noci e sfoglie di parmigiano (7)	€ 13,00

SOFT DRINKS

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

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
con scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato (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
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

Crostone di mare: guazzetto di polipetti e calamari
su pane al grano arso
dei panificatori artigiani pugliesi del forno Sammarco (1,4)
€ 15,00