

## SOFT DRINKS

Cocktail analcolico Fuoriporta alla frutta	€ 6,00
Aranciata Lurisia	€ 4,00
Acqua Tonica Lurisia	€ 4,00

## BIRRE

**Elav Punks Do It Bitter lt. 0,33/0,75** € 6,00/€15,00

Alc.: 4,3% **Stile:** Best Bitter **Malti:** Pale, Monaco Chiaro, Crystal  
**Luppoli:** Palisade, Cascade, Columbus, Mosaic

**Elav Indie Ale lt. 0,75** € 15,00

Alc.: 5,5% **Stile:** Amber Ale **Malti:** Pils, Monaco Scuro, Crystal  
**Luppoli:** Columbus, Sorachi, Cascade, Citra, Centennial, Simcoe, Willamette

**Elav Grunge Ipa lt. 0,33/0,75** € 6,00/€15,00

Alc.: 6,3% **Stile:** American Ipa **Malti:** Pale, Crystal  
**Luppoli:** Columbus, Cascade, Centennial, Amarillo

**Elav Free Jazz Blanche lt. 0,33** € 6,00

Alc.: 5% **Stile:** Blanche **Malti:** Pils, Frumento, Carapils, Flocchi d'Avena  
**Luppoli:** Kazbek, Saaz, Simcoe **Altri Ingredienti:** Coriandolo, Bergamotto, Camomilla

*\*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

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

Ragù di Delfina su pane di farina di patate  
dei panificatori artigiani pugliesi del forno Sammarco (1,9)  
€ 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 (1,7,14)  
€ 12,00

Culatello di Zibello e riccioli di burro Latteria Soresinese  
su sfoglia di focaccia al rosmarino (1,7)  
€ 20,00

Crostone di mare: guazzetto di polipetti e calamari  
su pane al grano arso  
dei panificatori artigiani pugliesi del forno Sammarco (1,4,9,\*)  
€ 15,00

Plateau di formaggi: Pecorino Stagionato della Sardegna,  
Brillat Savarin, Blu del Moncenisio con confetture e mostarde (7)  
€16,00

Black Angus con insalata di pesche, noci, nocciole,  
scaglie di parmigiano e perle al balsamico (3,7,8)  
€14,00

Rose di prosciutto di tonno tonnato e capperi di Salina (4)  
€ 14,00

Millefoglie di pane Pugliese,  
ratatouille di verdure e Pecorino stagionato (1,7)  
€ 14,00

## PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Pasta al ragù (1,9)  
€ 9,00

Cinquina di Miniburgher con maionese e Ketchup (3)  
€ 12,00

## 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
Franciacorta Rizzini, Millesimato 2011, 13% vol, Chardonnay 100%	€ 8,00
Alsazia Crémant Rosè Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot Noir 100%	€ 6,00
Champagne Roger-Costant Lemaire Cuvée Trianon, Brut, s.a., vol 12.5%, Chardonnay 100%	€ 9,00

### Bianchi fermi e rosati

Sardegna Vermentino Costamolino, 2017, 14% vol, Vermentino 100%	€ 6,00
Friuli Malvasia Nicolini, 2016, 14% vol, Malvasia 100%	€ 7,00
Alto Adige Goldmuskateller Poppohof, 2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%	€ 7,00
Alsazia Pinot Gris Gloeckelberg Ribeauville, Grand Cru, 2011, 13% vol, Pinot Gris 100%	€ 8,00
Sicilia Grotta dell'Oro Hibiscus, 2016, 13% vol, Zibibbo secco 100%	€ 6,00
Abruzzo Cerasuolo d'Abruzzo Ausonia, 2016, 12,5% vol, Montepulciano 100%	€ 6,00

### Rossi fermi

Piemonte Dolcetto d'Alba Rocche dei Manzoni, 2017, 13% vol, Dolcetto 100%	€ 5,00
Borgogna Pinot Nero Joseph Faiveley, 2015, 12,5% vol, Pinot nero 100%	€ 8,00
Toscana Le Volte dell'Ornellaia, 2016, 14% vol, cabernet sauvignon 70%, sangiovese 30%	€ 7,00
Alto Adige Terre di San Leonardo, 2014, 14,5% vol, Cabernet S. 50%, Merlot 40%, Carmenère 10%	€ 6,00

## ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Sapore di Mare: Salmone Scozzese marinato al Martini dry su spiaggia di pesche gialle e sedano croccante (4,9,12)	€ 16,00
Oasi verde: Crema di piselli, patate, erbe aromatiche, branzino, calamari, piccoli polpi e gamberi rosa al vapore (2,4,14)	€ 20,00
Crema di patate, porri e zafferano con baccalà al forno e aneto (4)	€ 18,00
Crema di burrata pugliese Artigiana sfumata allo champagne, capesante dorate (7,12,14) e bollicine di yuzu	€ 20,00
Riso venere nero con pesto fresco ligure, pesce al vapore e scarabocchi di verdure (2,4,14,*)	€ 16,00
Scambio di battute: tonno rosso con crema di burrata e cocco, scampi con zucchine marinate, caviale di storione bianco (4,7,14,*)	€ 28,00
Tappetino di patate, polpo cotto a bassa temperatura, paté di olive Taggiasche e pomodorini (4)	€ 20,00
Scaloppa d'oca fresca saltata con mele al Calvados (12)	€ 18,00
Spaghetti freddi estivi di Gragnano pastificio dei campi con calamari, pestato di olive nere taggiasche, lime e polvere di tarallo (1,8,14,*)	€ 16,00
Benvenuti al sud: Pomodori passati Prunilli, ciliegine di bufala Campana DOP, crudo di gambero rosso di Mazara con terra di capperi di Salina e pane di patate tostato (1,2,7,*)	€ 18,00
Magatello alla vecchia maniera e veli di verdure (3)	€17,00
Petto d'anatra de Barberie scottato con salsa di ciliegie di Cantiano (12)	€ 18,00
Coriandoli di sapore: Pasta di Gragnano, ciliegine di bufala campana, patate viola, crema di zucca, valeriana, pancetta croccante e olio del Garda dop (1,7)	€ 18,00
Tartare di manzo con pistacchi di Bronte e salsa al Parmigiano reggiano (8)	€ 16,00

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti

Le nostre ricette rivisitate per offrirvi una  
proposta vegetariana

## SELEZIONE

## ABBINAMENTO CONSIGLIATO

### 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

### Bianchi fermi

Liguria Pigato Feipu dei Massaretti  
2017, 13,5% vol, Pigato 100%

€ 6,00

Sicilia Grotta dell'Oro Hibiscus  
2016, 13% vol, Zibibbo secco 100%

€ 6,00

Riso venere nero con salsa al basilico  
e ciliegine campane (7)

€ 12,00

Coriandoli di sapore: Pasta di Gragnano,  
ciliegine di bufala campana, patate viola,  
crema di zucca, valeriana e olio del Garda dop (1,7)

€ 18,00

Vellutata di zucca con crostini profumati alla cannella  
e sfoglie di pecorino stagionato della Sardegna (7)

€ 13,00

Spaghetti estivi di Gragnano pastificio dei campi,  
pestato di olive nere taggiasche, lime e polvere di tarallo (1,8,\*)

€ 16,00

# LA CILIEGINA SULLA TORTA

## Dolci e Passiti

Piemonte Moscato Selezione Fuoriporta s.a. , 4% vol, Moscato 100%	€ 4,00	Cassetta di frutta: kiwi, pesca e fragole con crema di ricotta <sup>(7)</sup>	€ 8,00
Bordeaux Loupiac Château de Ricaud 2015, 12,5% vol, Semillion 50 %, Sauvignon Blanc 50 %	€ 7,00	Un vortice di dolcezza: torta morettina, brutti e buoni Ganache al cioccolato, tartufo al rum e gelato alla crema <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 9,00
Veneto Dindarello Maculan 2017, 11% vol, Moscato 100%	€ 6,00	Mezzaluna di crumble alle pesche sciroppate con sorbetto al limone e ribes rossi <sup>(1,7)</sup>	€ 8,00
Veneto Ramandolo Dario Coos 2015, 13,5% vol, Ramandolo 100%	€ 6,00	Sfogliatine di Valeggio Brentegani con crema chantilly, panna e fragole <sup>(1,3,7)</sup>	€ 8,00
		Gazpacho di lamponi con frutta estiva e gin <sup>(12)</sup>	€ 8,00
		Coppa di gelato alla vaniglia bourbon con amarene di Cantiano e ferratelle <sup>(1,3,7)</sup>	€ 7,00

## Distillati e liquori

Whisky, Highland single malt 12 Y.O. Glengoyne, 43% vol	€ 9,00
Whisky, Dailuaine 2008, Speyside single malt, The Ultimate, 46% vol	€ 8,00
Whisky, Akashi, Japanese, White Oak Distillery, 40% vol	€ 9,00
Whisky, Caol Ila, Single Malt, 2011, Wilson & Morgan Barrel Selection, 40% vol	€ 8,00
Ron, 15° Anniversario Reserva, Millionario, 40% vol	€ 8,00
Rhum, By The Dutch, Batavia Arrack, 8 Y.O., 48% vol	€ 9,00
Rum, Trinidad, Oloroso sherry finish, 5 Y.O., 46% vol	€ 8,00
Bas Armagnac, Baron Gaston Legrand, V.S., 40% vol	€ 8,00
Bas Armagnac, Labatut de Haut, Hors D'Age, 42% vol	€ 10,00
Cognac, Clair Pascal, Selection, 40% vol	€ 7,00
Cognac, Lheraud, V.S.O.P., 40% vol	€ 8,00
Grappa di Barbera, Distilleria Gualco, 42% vol	€ 6,00
Grappa di Muller Thurgau, Distilleria Santa Massenza, 42% vol	€ 6,00
Grappa Barrique, Borgo Scuro, 40% vol	€ 7,00
Calvados, Château du Breuil, Fine Calvados, 40% vol	€ 6,00
Nocino delle streghe, Pregio, 40% vol	€ 4,00
Sambuca, Autentico Lazzaroni, 42% vol	€ 5,00
Anice secco speciale, Erboristeria Varnelli, 46% vol	€ 4,00
Liquore alla liquirizia, Lazzaroni, 25% vol	€ 4,00
Limoncello di Amalfi, Mansi 30% vol	€ 4,00
Porto LBV 2012, Churchill's, 19% vol	€ 7,00
Amaro digestivo-tonico Erboristeria Varnelli, 21% vol	€ 5,00
Amaro alle erbe, Nunquam, 41% vol	€ 5,00