

## 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

Cappuccino di zucca e brioche con Blu del Moncenisio (1,7)  
€13,00

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

Alto Adige Goldmuskateller Poppohof, 2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%	€ 7,00
Abruzzo Machaon Pecorino Ausonia, 2015, 13,5% vol, Pecorino 100%	€ 6,00
Campania Biancolella Cenatiempo, 2017, 12,5% vol, Biancolella 100%	€ 7,00
Alsazia Gewurztraminer Ribeauville, 2016, 13% vol, Gewurztraminer 100%	€ 7,00

### Rossi fermi

Trentino Terre di San Leonardo, 2014, 14,5% vol, Cabernet S. 50%, Merlot 40%, Carmenère 10%	€ 6,00
Piemonte Nebbiolo Cascina Adelaide, 2014, 14% vol, Nebbiolo 100%	€ 6,00
Alto Adige Pinot Nero Muri Gries, 2016, 13,5% vol, Pinot nero 100%	€ 7,00
Toscana Le Volte dell'Ornellaia, 2016, 14% vol, cabernet sauvignon 70%, sangiovese 30%	€ 7,00
Friuli V.G. Altire Gaspare Buscemi, 2009, 13% vol, Merlot 90%, Altre uve 10%	€ 7,00

## ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Vortice di zucchine, cous cous, curcuma, gelatina di mandarino e spuma di burrata con capesante e gamberi dorati (1,2,7,14)	€ 22,00
Oasi verde: Passata di piselli, patate, erbe aromatiche, branzino, calamari, piccoli polpi e gamberi rosa al vapore (2,4,14)	€ 20,00
Salsa di lenticchie di Caprafico con polpo scottato e crostini al rosmarino (4)	€ 20,00
Vellutata di burrata pugliese Artigiana sfumata allo champagne, capesante dorate (7,12,14) e bollicine di yuzu	€ 20,00
Ritratto di gamberi: riso venere nero con salsa allo zafferano tartare di gamberi rossi di Mazara e perle di yuzu (2,*)	€ 18,00
Scambio di battute: tonno rosso con crema di burrata e cocco, scampi con zucchine marinate, caviale di storione bianco (4,7,14,*)	€ 28,00
Crema di patate, porri e zafferano con baccalà al forno e aneto (4)	€ 18,00
Scaloppa d'oca fresca saltata con fichi e prugne all'Armagnac (12)	€ 18,00
Roast beef di Black Angus con mousse di parmigiano, noci e radicchio (7,8)	€ 16,00
Magatello alla vecchia maniera e veli di verdure (3)	€ 17,00
Petto d'anatra de Barberie in padella con uva bianca e nera stufate	€ 18,00
Raviolo aperto con ragù di stufato al nebbiolo e vellutata al Brillat Savarin (1,3,7,9)	€ 14,00
Saltimbocca di Fassona in padella con chips di polenta al pepe del sichuan, uova di quaglia, maionese al limone e salsa boscaiola piccante (1,3,7)	€ 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

Alto Adige Goldmuskateller Popp Hof,  
2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%

€ 7,00

Abruzzo Machaon Pecorino Ausonia,  
2015, 13,5% vol, Pecorino 100%

€ 6,00

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

€ 12,00

Crema di lenticchie con burrata Campana D.O.P. (7)

€ 14,00

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

€ 13,00

Crema di piselli con crostini dorati (1)

€ 12,00

# LA CILIEGINA SULLA TORTA

## Dolci e Passiti

Piemonte Moscato Selezione Fuoriporta s.a. , 4% vol, Moscato 100%	€ 4,00	Tortina di frolla allo strudel con crema pasticcera e panna <sup>(1,3,7)</sup>	€ 8,00
Veneto Dindarello Maculan 2017, 11% vol, Moscato 100%	€ 6,00	Panna cotta con coulisse di lamponi e amaretti ai frutti di bosco <sup>(1,3,7)</sup>	€ 8,00
Veneto Ramandolo Dario Coos 2015, 13,5% vol, Ramandolo 100%	€ 6,00	Saint honoré <sup>(1,3,7)</sup>	€ 8,00
Sicilia Zibibbo Angileri 2013, 16,5% vol, Zibibbo 100%	€ 5,00	Crostata alla frutta settembrina <sup>(1,7,8)</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
Rum, Agricole, Clément, V.S.O.P., 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