

## 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 Mitteau, 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

Assortimento di formaggi: Caprino di malga Alta Carnia stagionato, Brillat Savarin, Blu del Moncenisio con mostarde e tortionata alle erbe (1,3,7)  
€ 18,00

Cialde di polenta con quenelle di baccalà mantecato al prezzemolo e olio al limone (1,4,7)  
€ 15,00

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
Alsazia Crémant Bio Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot bianco 80%, Auxerrois 20%	€ 6,00
Champagne Roger-Costant Lemaire Rosè de Saignee, Brut, s.a., vol 12%, Pinot meunier 50% Pinot nero 50%	€ 9,00

### Bianchi fermi

Languedoc Les Claviers domaine de La Garance, 2011, 13% vol, Ugni blanc 80% Grenache Gris 20%	€ 8,00
Alto Adige Chardonnay Kettmeir, 2016, 14% vol, Chardonnay 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

Abruzzo Apollo Montepulciano Ausonia, 2015, 14,5% vol, Montepulciano 100%	€ 5,00
Trentino Terre di San Leonardo, 2014, 14,5% vol, Cabernet S. 50%, Merlot 40%, Carmenère 10%	€ 6,00
Piemonte Nebbiolo Massolino, 2016, 14,5% vol, Nebbiolo 100%	€ 6,00
Alto Adige Pinot Nero Muri Gries, 2016, 13,5% vol, Pinot nero 100%	€ 7,00
Toscana Sangiovese La Rasina, 2016, 13,5% vol, Sangiovese 100%	€ 5,00
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
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 avocado, scampi con zucchine marinate, caviale di storione bianco (4,7,14,*)	€ 28,00
Crema di zucca alla cannella con gamberi cotti al vapore profumati all'arancia (14)	€ 18,00
Scaloppa di fegato d'oca fresca saltata con fichi e prugne all'Armagnac (12)	€ 18,00
Composta di patate all'olio con guanciale di maialino in confit al forno (1,9)	€ 16,00
Roast beef di Black Angus con mousse di parmigiano, noci e radicchio (7,8)	€ 16,00
Tagliata di ventaglio di suino iberico con misticanza e porcini freschi	€ 20,00
Petto d'anatra de Barberie scottato al miele con funghi pioppini trifolati al prezzemolo	€ 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

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

€ 12,00

Alsazia Crémant Bio Cave de Ribeauville  
Brut, s.a., 12% vol, Pinot Noir 100%

€ 6,00

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

€ 14,00

### Bianchi fermi

Alto Adige Chardonnay Kettmeir,  
2016, 14% vol, Chardonnay 100%

€ 7,00

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

€ 13,00

Alsazia Gewurztraminer Ribeauville,  
2016, 13% vol, Gewurztraminer 100%

€ 7,00

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

€ 14,00

# LA CILIEGINA SULLA TORTA

## Dolci e Passiti

Piemonte Moscato Selezione Fuoriporta s.a. , 4% vol, Moscato 100%	€ 4,00	Panna cotta con coulisse di lamponi e amaretti ai frutti di bosco (1,3,7)	€ 8,00
Sicilia Hira Colosi 2013, 13% vol, Moscato 100%	€ 7,00	Abbiamo fatto la cassata (1,3,7,8)	€ 8,00
Veneto Ramandolo Dario Coos 2015, 13,5% vol, Ramandolo 100%	€ 6,00	Tris di tartufi al croccante Borrillo e ganache di cioccolato fondente Cluizel (1,7,8)	€ 8,00
Rousillon Muscat de Rivesaltes Paul Herpe s.a., 15,5% vol, Muscat petit grain 100%	€ 6,00	Crostata alla frutta settembrina e gelato alla crema (1,3,7,8)	€ 8,00
		Coppa di gelato alla vaniglia bourbon con amarene di cantiano e ferratelle (1,3,7)	€ 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, Caol Ila, Single Malt, 2011, Wilson & Morgan Barrel Selection, 40% vol	€ 8,00
Rhum, Vieux Agricole, Damoiseau, X. O., 42% vol	€ 8,00
Rhum, By The Dutch, Batavia Arrack, 8 Y.O., 48% vol	€ 9,00
Ron, Reserva superior, Abuelo, 7 Y.O., 40% vol	€ 7,00
Bas Armagnac, Baron Gaston Legrand, V.S., 40% vol	€ 8,00
Bas Armagnac, Labatut de Haut, 1997, 42% vol	€ 10,00
Cognac, L'Organic N° 4, Jean-Luc Pasquet, Grande Champagne, 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, Nieport, 19,5% vol	€ 7,00
Amaro digestivo-tonico Erboristeria Varnelli, 21% vol	€ 5,00
Amaro alle erbe, Nunquam, 41% vol	€ 5,00