

DOLCI

Torre di bisquit alle fragole, crema al lime,
panna e coulisse ai mirtilli
€ 8,00

Un tuffo di dolcezza: crema alla vaniglia,
biglie di cioccolato e torrone alle nocciole
€ 8,00

Composizione di frutta cotta e cruda profumata all'arancia
e bollicine allo sciroppo di fico
€ 8,00

Rocher alle nocciole con salsa ganache al cioccolato
e polvere d'oro
€ 8,00

Abbiamo fatto la cassata
€ 8,00

Coppa di gelato alla vaniglia
con amarene di Cantiano
€ 6,00

VINI DOLCI

Piemonte Moscato Selezione Fuoriporta
s.a. , 4% vol, Moscato 100%
€ 4,00

Sicilia Passito Pantelleria Anemos Kazzen
2014, 15,5% vol, Zibibbo 100%
€ 5,00

Porto Real Companhia Velha
Tawny, 19% vol
€ 6,00

IN MEZZO AL TAVOLO

Consigliato per due persone

Pan brioche speziato, bloc di foie gras d'oca e composta alle ciliegie
€ 16,00

Crostone caprese: burrata Artigiana pugliese, pomodori datterini,
filettini di acciughe del mar Cantabrico stagionati 10 mesi
su pane al farro del forno Tilde
€ 12,00

Speck di petto d'anatra affumicato, caprino della Loira, ruculetta,
lamponi freschi, perle all'aceto balsamico e crostini ai cinque semi
€ 18,00

Ragù di Delfina su pane di grano duro del forno Tilde
€ 12,00

Culatello di Zibello, veli croccanti alle farine antiche
e crema al Parmigiano Reggiano
€ 20,00

Guazzetto di calamari e polipetti
al prezzemolo con pane di segale del forno Tilde
€ 15,00

Quiche lorraine: ricotta di capra, olive taggiasche liguri,
sarde del Cantabrico e peperoni della Navarra
€ 14,00

Lumache bourgogne extralarge al verde in umido
con cous cous di farro
€ 16,00

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Pasta al ragù
€ 9,00

Cinquina di Miniburgher con maionese e Ketchup
€ 12,00

SELEZIONE VINI

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11,5% vol, Glera 100%	€ 4,00
Alto Adige Athesis Kettmeir, Brut, s.a. 12,5% vol, Chardonnay 100%	€ 7,00
Alsazia Crémant Rosè Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot nero 100%	€ 6,00
Champagne Roger-Costant Lemaire Cuvée Trianon, Brut, s.a., vol 12%, Chardonnay 40% Pinot nero 60%	€ 9,00

Polpo cotto a bassa temperatura, crema di patate, paté di capperi e i suoi fiori	€ 18,00
Scambio di battute con crudo di mare, tonnata e salsa agli agrumi**	€ 20,00
Tavolozza di colori e sapori con crudo di mare e salse di frutta e verdura	€ 20,00
Vellutata di burrata pugliese Artigiana sfumata allo champagne, capesante dorate e bollicine agrumate	€ 20,00

BIANCHI FERMI

Alto Adige Goldmuskateller Poppohof, 2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%	€ 7,00
Sicilia Grillo Baroni di Pianogrillo, 2017, 12,5% vol, Grillo 100%	€ 5,00
Campania Falanghina Campi Flegrei La sibilla, 2017, 12% vol, Falanghina 100%	€ 5,00
Alsazia Riesling Grand Cru Osterberg Cave de Ribeauville, 2014, 13,5% vol, Riesling 100%	€ 8,00

Ritratto di gamberi: riso venere nero con salsa allo zafferano, gamberi rossi di Mazara e perle di yuzu**	€ 18,00
Zuppetta di legumi e cereali dell'Umbria, profumata al rosmarino con Sautè di mare**	€ 18,00
Spaghetti di Gragnano Pastificio dei campi con calamari, pestato di olive nere taggiasche, lime e polvere di tarallo**	€ 16,00
Scaloppa di fegato d'oca e mele sfumati al Sauternes e sue perle*	€ 18,00

ROSSI FERMI

Piemonte Nebbiolo Giacosa, 2017, 14% vol, Nebbiolo 100%	€ 6,00
Abruzzo Montepulciano Collina Biologica Cirelli, 2017, 13,5% vol, Montepulciano 100%	€ 5,00
Trentino Teroldego Windimian, 2015, 13,5% vol, Teroldego 100%	€ 7,00
Toscana Brunello di Montalcino Tornesi, 2013, 14% vol, Sangiovese 100%	€ 8,00

Pizzetta bianca con verdure al forno, scamorza affumicata, Black Angus e crema di pomodori secchi	€ 14,00
Tartare di manzo calda e fredda con maionese al basilico, spinacini freschi e pistacchi di Bronte tostiti	€ 18,00
Passata di zucca, crema al Salva, sfilacci di speck e anelli di cipolla alla piastra	€ 16,00
Timballo di riso giallo con quaglie disossate arrosto ed uva scottata	€ 22,00
Carrello di formaggi selezione Fuoriporta: degustazione di quattro diverse tipologie con mostarde in abbinamento	€ 16,00

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti

Coperto € 2,50

Le nostre ricette rivisitate per offrirvi una proposta
vegetariana

SELEZIONE VINI

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

BIANCHI FERMI

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

€ 7,00

Sicilia Grillo Baroni di Pianogrillo,
2017, 12,5% vol, Grillo 100%

€ 5,00

Campania Falanghina Campi Flegrei La sibilla,
2017, 12% vol, Falanghina 100%

€ 5,00

ROSSI FERMI

Piemonte Nebbiolo Giacosa,
2017, 14% vol, Nebbiolo 100%

€ 6,00

Trentino Teroldego Windimian,
2015, 13,5% vol, Teroldego 100%

€ 7,00

Riso venere nero con salsa allo zafferano e verdure stufate € 14,00

Zuppetta di legumi e cereali dell'Umbria,
profumata al rosmarino con crostini di semi € 13,00

Spaghetti di Gragnano pastificio dei campi
con pestato di olive nere taggiasche, lime e polvere di tarallo € 13,00

Pizzetta bianca con verdure al forno e scamorza affumicata € 13,00

Passata di zucca, anelli di cipolla alla piastra e crema al Salva € 14,00

ANALCOLICI

Bibite gassate Tomarchio	€ 4,00
Bibite naturali Marchigiane Pierre	€ 4,00

BIRRE

Kratochwill Ale: Slovenia, non pastorizzata e non filtrata 4% vol. lt. 0,75	€ 16,00
Kratochwill Porter: Slovenia, non pastorizzata e non filtrata 7% vol. lt. 0,75	€ 16,00

DISTILLATI E LIQUORI

Whisky, Highland single malt 12 Y.O. Glengoyne, 43% vol	€ 9,00
Whisky, Dailuaine, single malt, 2008, The Ultimate, 40% vol	€ 8,00
Whisky, Highland, single malt, Peast's Beast, 46% vol	€ 8,00
Rhum, Agricole, HSE, V. O., 42% vol	€ 8,00
Ron, Diplomatico, Reserva Exclusiva, 40% vol	€ 7,00
Bas Armagnac, Baron Gaston Legrand, V.S., 40% vol	€ 8,00
Bas Armagnac, Labatut de Haut, Hors d'Age, 42% vol	€ 10,00
Cognac, Pierre Ferrand, Grand Cru de Champagne, 40% vol	€ 8,00
Cognac, Pierre Lecat, N°1 V.S., 40% vol	€ 7,00
Grappa di Muller Thurgau, Distilleria Santa Massenza, 42% vol	€ 6,00
Grappa affinata in botte, Montanaro, 40% vol	€ 7,00
Calvados, Château du Breuil, Fine Calvados, 40% vol	€ 6,00
Sambuca, Autentico Lazzaroni, 42% vol	€ 5,00
Liquore alla liquirizia, Lazzaroni, 25% vol	€ 4,00
Limoncello di Amalfi, Mansi 30% vol	€ 4,00
Porto LBV 2014, Ramos Pinto, 19% vol	€ 6,00
Amaro alle erbe, Nunquam, 41% vol	€ 5,00
Nocino delle Streghe, Pregio 40% vol	€ 5,00

Tutto ciò che trovi nel menù lo puoi acquistare in Enoteca.

Non finisci la tua bottiglia? Portala a casa!

Organizza i tuoi eventi con Deluxe Catering

Seguici su:



“Si avvisa la gentile clientela che, operando in un unico locale preparazioni, non si esclude la possibilità di cross-contaminazione da allergeni. Ai sensi del Reg. UE 1169/2011” Il quaderno degli ingredienti è disponibile presso la cassa. Per qualsiasi informazione non esitate a chiedere, il nostro personale saprà esaudire le Vostre richieste. Le pietanze a base di pesce somministrate crude o semicrude derivano dall'acquisto di materie prime abbattute a bordo e seguite da idonea certificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004. Il pesce somministrato allo stato crudo deriva da un processo di scongelamento.

*prodotti congelati **prodotto abbattuto per garantire maggiore durabilità e preservare le caratteristiche organolettiche