

SELEZIONE VINI

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11,5% vol, Glera 100%	€ 4,00
Alto Adige Haderburg, Brut, s.a. 12,5% vol, Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%	€ 8,00
Alsazia Crémant Bio Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot nero 80% Auxerrois 20%	€ 6,00
Champagne Roger-Costant Lemaire Rosé de Saignée, Brut, s.a., vol 12%, Pinot Meunier 50% Pinot n. 50%	€ 9,00

Prosciutto di tonno tonnato e capperi di Salina (4)	€ 15,00
Cartoccio di tonno al sesamo con julienne di verdure alla soia e zenzero (4,6,11,**)	€ 20,00
Polpo cotto a bassa temperatura, crema di patate, paté di capperi e i suoi fiori (4)	€ 18,00
Tavolozza di colori e sapori: crudo di tonno, capasanta, gamberi rossi di Mazara, scampi e salmone con salse di frutta e verdura (2,4,14)	€ 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
Liguria Pigato Feipu dei Massaretti, 2018, 12,5% vol, Pigato 100%	€ 6,00
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, crudo di gamberi rossi di Mazara e perle di yuzu (1,2,7,**)	€ 18,00
Oasi di mare: Code di gamberi, gallinella, tagliatelle di calamari, capasanta e cozze profumati al mandarino con insalata di frutta e verdura e stracciatella alle erbe aromatiche (2,4,7,14,**)	€ 20,00
Spaghetti di Gragnano Pastificio dei campi con calamari, pesto di pistacchi di Bronte e lime (1,8,14,**)	€ 16,00
Scaloppa di fegato d'oca e mele sfumati al Sauternes e sue perle (12,*)	€ 18,00

ROSSI FERMI

Toscana, Rosso di Montalcino Tornesi, 2016, 14% vol, Sangiovese 100%	€ 6,00
Piemonte Dolcetto di Diano d'Alba, 2016, 14,5% vol, Dolcetto 100%	€ 5,00
Alto Adige Pinot Nero Muri Gries, 2017, 13,5% vol, Pinot nero 100%	€ 7,00
Abruzzo Montepulciano Collina Biologica Cirelli, 2017, 13,5% vol, Montepulciano 100%	€ 5,00

Saltimbocca di Fassona e foie gras con uovo marinato, crema tartufata e tagliolini (1,3,7,8,9)	€ 18,00
Vitello tonnato alla vecchia maniera Piemontese (3,4, 7, 12)	€ 17,00
Tartare di manzo calda e fredda con maionese al basilico, spinacini freschi e pistacchi di Bronte tostiti (3,8)	€ 18,00
Pappardelle all'uovo del Pastificio Aldo con ragù di petto d'anatra all'arancia (1,3)	€ 16,00
Carrello di formaggi selezione Fuoriporta: degustazione di diverse tipologie con mostarde (7)	

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti

Coperto € 2,50

DOLCI

Crostatina al cioccolato bianco Cluizel,
fragole e panna della Normandia ^(1,3,7)
€ 8,00

O sole mio: Bottoni di frolla al mirtillo
con polpa di mango ^(1,3,7)
€ 8,00

Zuppetta di frutta profumata all'arancia
con pioggia di cocco
€ 8,00

Rocher alle nocciole con salsa ganache al cioccolato
e polvere d'oro ^(7,8)
€ 8,00

Abbiamo fatto la cassata ^(1,3,7,8)
€ 8,00

Coppa di gelato alla vaniglia
con amarene di Cantiano ^(3,7,12)
€ 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

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI REALIZZATI DALLA VINERIA FUORIPORTA
POTREBBERO AVERE TRACCE DEI SEGUENTI ALLERGENI:

1) Glutine 2) Crostacei e derivati 3) Uova e derivati 4) Pesce e derivati 5) Arachidi e derivati 6) Soia e derivati
7) Latte e derivati 8) Frutta a guscio e derivati 9) Sedano e derivati 10) Senape e derivati 11) Semi di sesamo e derivati
12) Anidride solforosa e solfiti 13) Lupini e derivati 14) Molluschi e derivati

IN MEZZO AL TAVOLO

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

Pan brioche speziato, bloc di foie gras d'oca
e composta alle ciliegie ^(1,7)
€ 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 ^(1,4,7)
€ 12,00

Speck di petto d'anatra affumicato, caprino della Loira, ruculetta,
lamponi freschi, perle all'aceto balsamico e crostini ai cinque semi ^(1,7,12)
€ 18,00

Ragù di Delfina su pane di grano duro del forno Tilde ^(1,7,9)
€ 12,00

Culatello di Zibello, veli croccanti ai semi
e crema al Parmigiano Reggiano ^(1,7)
€ 20,00

Guazzetto di calamari e moscardini
al prezzemolo con pane di segale del forno Tilde ^(1,14)
€ 15,00

Cialde di farro croccanti con crème fraîche all'aneto,
rose e caviale di salmone Norvegese affumicato a freddo su legno di faggio ^(1,4,7)
€ 20,00

Pizzetta bianca con verdure al forno,
fontina d'alpeggio, Black Angus e crema di pomodori secchi ^(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

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

Riso venere nero con salsa allo zafferano e verdure stufate

€ 14,00

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

€ 5,00

Pappardelle all'italiana con passata di pomodoro
e burrata pugliese

€ 13,00

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

€ 5,00

Spaghetti di Gragnano pastificio dei campi
con pesto di pistacchi di Bronte

€ 13,00

ROSSI FERMI

Toscana, Rosso di Montalcino Tornesi,
2016, 14% vol, Sangiovese 100%

€ 6,00

Pizzetta bianca con verdure al forno e scamorza affumicata

€ 13,00

ANALCOLICI

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

BIRRE

Kratochwill aromatizzata al Miele: Slovenia, non pastorizzata e non filtrata 4% vol. lt. 0,75	€ 16,00
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, Speyside single malt 12 Y.O. Glen Moray, 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	€ 9,00
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 digestivo tonico alle erbe, Varnelli, 21% 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