

SELEZIONE VINI

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11.5% vol, Glera 100%	€ 4,00
Franciacorta Rizzini, Millesimato 2012, 13% vol, Chardonnay 100%	€ 8,00
Alsazia Crémant Bio Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot nero 80% Auxerrois 20%	€ 6,00
Champagne Roger-Costant Lemaire Cuvée Trianon, Brut, s.a., vol 12%, Chardonnay 40% Pinot nero 60%	€ 9,00

BIANCHI FERMI

Alto Adige Goldmuskateller Poppohof, 2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%	€ 7,00
Abruzzo Pecorino Ausonia, 2017, 14,5% vol, Pecorino 100%	€ 6,00
Campania Falanghina Campi Flegrei La Sibilla, 2018, 12% vol, Falanghina 100%	€ 6,00
Sicilia Grillo Baroni di Pianogrillo, 2018, 12,5% vol, Grillo 100%	€ 5,00

ROSSI FERMI

Toscana Rosso di Montalcino Tornesi, 2017, 14% vol, Sangiovese 100%	€ 7,00
Alto Adige Pinot Nero Kettmeir, 2016, 14% vol, Pinot nero 100%	€ 7,00
Veneto Valpolicella Brigaldara, 2018, 13% vol, Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%	€ 5,00
Trentino Teroldego Vindimian Rudi, 2015, 13,5% vol, Teroldego 100%	€ 6,00
Piemonte Barbaresco Mondino Piero Busso, 2016, 14,5% vol, Nebbiolo 100%	€ 8,00

Spaghetti di Gragnano con ragù di Delfina e cialda di Parmigiano Reggiano (1,7,9)	€ 15,00
Polpo in padella, crema di patate, porri e zafferano con polvere di capperi di Pantelleria (14)	€ 20,00
Tris di tartare: tonno e lime, ricciola e zenzero, capesante ribes rosso (4,14)	€ 20,00
Vellutata di burrata pugliese Artigiana sfumata allo champagne, capesante dorate e bollicine agrumate (4,7)	€ 18,00
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
Coriandoli di sapore: Bauletti ripieni di ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia e gocce di verdure ai profumi dell'orto (1,3,7,8)	€ 16,00
Tagliatelle all'uovo Campofilone con pesto di basilico, gamberi marinati e scottati, crema di ricotta di capra e sfoglie di zucchine (1,2,3,7,**)	€ 18,00
Oasi di mare: Code di gamberi, tonno, calamari, capasanta e cozze profumati all'aneto con insalata di frutta e verdura e stracciatella alle erbe aromatiche (2,4,7,14,**)	€ 20,00
Tagliolini al tartufo con crema di patate, uovo marinato e spolverata di lardo d'Arnad (1,3)	€ 16,00
Petto d'anatra di Barberie e scaloppa di foie gras d'oca con mango fresco	€ 20,00
Quaglie al forno laccate al miele d'acacia con more stufate, uova di quaglia e germogli	€ 18,00
Saltimbocca di Fassona Piemontese con salsa di zucca e porcini su misticanza	€ 17,00
Tartare di manzo con crema di Blu di bufala affinato alla birra e pesto di noci (1,7,8)	€ 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

Mini strudel di mele con gelato alla cannella ^(1,3,7,8)
€ 8,00

Pavlova lussuriosa con frutti di bosco ^(3,7)
€ 8,00

Prato fiorito: Margherite di pasta biscotto
e confettura di albicocche con crema al pistacchio di Bronte ^(1,3,7,8)
€ 8,00

Composizione di frutta cotta e cruda profumata al mango
e bollicine al sauternes ⁽¹²⁾
€ 8,00

Bignolata al cioccolato e coulis al ribes rosso ^(1,3,7)
€ 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

Culatello di Zibello
con crema al Parmigiano Reggiano ⁽⁷⁾
€ 20,00

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

Prosciutto di tonno tonnato e capperi di Salina ⁽⁴⁾
€ 15,00

Pizzetta bianca con verdure al forno,
fontina d'alpeggio e Black Angus ^(1,7)
€ 14,00

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Pasta al pomodoro ⁽¹⁾
€ 8,00

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 (1,7)

€ 14,00

Campania Falanghina Campi Flegrei La Sibilla,
2018, 12% vol, Falanghina 100%

€ 6,00

Tagliatelle all'uovo Campofilone con pesto di basilico,
crema di ricotta di capra e sfoglie di zucchine (1,2,3,7,**)

€ 14,00

ROSSI FERMI

Toscana Rosso di Montalcino Tornesi,
2017, 14% vol, Sangiovese 100%

€ 7,00

Tagliolini al tartufo con crema di patate e uovo marinato (1,3) € 14,00

Veneto Valpolicella Brigaldara,
2018, 13% vol, Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%

€ 5,00

Insalata di frutta e verdura con stracciatella di bufala
profumata alle erbe aromatiche (7)

€ 13,00

ANALCOLICI

Bibite siciliane gassate BIO Tomarchio € 4,00

BIRRE

Ipa del Trentino, Selvatica, Birreria Maso Alto, 5,5% vol, lt. 0,75 € 15,00
Golden Ale del Trentino, Intrepida, Birreria Maso Alto, 5% vol, lt. 0,75 € 15,00

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
Rhum vieux, Agricole, Clement, V. S.O.P., 40% vol € 8,00
Ron, Diplomatico, Reserva Exclusiva, 40% vol € 7,00
Bas Armagnac, 32 Lannepax, Baron Gaston Legrand, V.S.O.P., 40% 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 chiara, Distilleria Santa Massenza, 40% vol € 6,00
Grappa di Muller Thurgau, Distilleria Santa Massenza, 42% vol € 6,00
Grappa riserva, Furuta 36, Domenis, 40% vol € 7,00
Calvados, Le Compte, age 5 ans, Pay's D'Auge 40% vol € 7,00
Sambuca, Autentico Lazzaroni, 42% vol € 5,00
Liquore alla liquirizia, Lazzaroni, 25% vol € 4,00
Limoncello di Amalfi, Mansi 30% vol € 4,00
Porto Tawny reserva, Quinta das Carvalhas, 20% vol € 6,00
Nocino delle Streghe, Pregio 40% vol € 5,00
Liquore all'Achiellea, Palènt, 28% vol € 6,00
Anice secco speciale, Varnelli, 46% vol € 4,00
Elisir di china, Vergano, 32% 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

SCOPRI IL MONDO FUORIPORTA



*Deluxe
catering*



“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