

## 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 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

### BIANCHI FERMI

Alto Adige Goldmuskateller Poppohof, 2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%	€ 7,00
Piemonte Piccolo Derthona Vigneti Massa, 2018, 12,5% vol, Timorasso 100%	€ 5,00
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

Trentino Teroldego Vindimian Rudi, 2015, 13,5% vol, Teroldego 100%	€ 6,00
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
Piemonte Barolo Serralunga d'Alba Principiano, 2015, 13,5% vol, Nebbiolo 100%	€ 8,00
Languedoc Grande Cuvée Domaine de L'Hortus, 2013, 14,5% vol, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah	€ 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
Scambio di battute: Gamberi rossi di Mazara con mousse di mango e salmone scozzese con salsa allo yogurt e riso aromatico (2,4,7,**)	€ 20,00
Crema di castagne, burrata, tuorlo d'uovo marinato e carpaccio di tartufo estivo con granella di pistacchi (3,7,8)	€ 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
Spiedino di gamberi rosa in crosta su passato di zucca al rosmarino (2,**)	€ 18,00
Oasi di mare: Code di gamberi, calamari, capasanta, seppioline profumati all'aneto con insalata di frutta e verdura e stracciatella alle erbe aromatiche (2,4,7,14,**)	€ 20,00

Tagliatelle all'uovo con porcini freschi di Borgotaro saltati nel foie gras (1,3)	€ 20,00
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
Bocconi di Fassona Piemontese al Barolo (12)	€ 16,00
Tartare di manzo calda e fredda 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

Strudel di mele con gelato alla cannella <sup>(1,3,7,8)</sup>  
€ 8,00

Zuppa inglese con infuso di fiori all'alchermes <sup>(1,3,7,12)</sup>  
€ 8,00

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

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

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

Coppa di gelato alla vaniglia  
con amarene di Cantiano <sup>(3,7,12)</sup>  
€ 6,00

## VINI DOLCI

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

Sicilia Zibibbo IGP Angileri  
s.a., 16,5% vol, Zibibbo 100%  
€ 5,00

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

## IN MEZZO AL TAVOLO

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

Mini tatin alle mele e bloc di foie gras d'oca <sup>(1)</sup>  
€ 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 <sup>(1,4,7)</sup>  
€ 12,00

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

Culatello di Zibello  
con crema al Parmigiano Reggiano <sup>(7)</sup>  
€ 20,00

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

Prosciutto di tonno tonnato e capperi di Salina <sup>(4)</sup>  
€ 15,00

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

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Pasta al pomodoro <sup>(1)</sup>  
€ 8,00

Cinquina di Miniburgher con maionese e Ketchup <sup>(3)</sup>  
€ 12,00

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

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

Piemonte Piccolo Derthona Vigneti Massa,  
2018, 12,5% vol, Timorasso 100%

€ 5,00

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

### ROSSI FERMI

Trentino Teroldego Vindimian Rudi,  
2015, 13,5% vol, Teroldego 100%

€ 6,00

Tagliatelle all'uovo con porcini freschi di Borgotaro saltati (1,3) € 18,00

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



“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