

SELEZIONE VINI

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11.5% vol, Glera 100%	€ 4,00
Alto Adige Haderburg, Brut s.a., 13% vol, Chardonnay 85% Pinot nero 15%	€ 7,00
Alsazia Crémant Rosé Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot nero 100%	€ 6,00
Champagne-Ardenne Premier Cru Vve Forny & Fils, Nature, s.a., vol 12%, Chardonnay 100%	€ 9,00

BIANCHI FERMI

Alto Adige Goldmuskateller Poppohof, 2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%	€ 7,00
Veneto Soave La Broia Roccolo Grassi, 2017, 12,5% vol, Soave 100%	€ 6,00
Sicilia Grillo Baroni di Pianogrillo, 2018, 12,5% vol, Grillo 100%	€ 6,00
Marche Verdicchio di Matelica Gagliardi, 2018, 13,5% vol, Verdicchio 100%	€ 5,00
Campania Falanghina Campi Flegrei La Sibilla, 2018, 12% vol, Falanghina 100%	€ 6,00

ROSSI FERMI

Toscana Brunello di Montalcino Tornesi, 2015, 14% vol, Sangiovese Grosso 100%	€ 8,00
Piemonte Nebbiolo Cascina Adelaide, 2016, 14% vol, Nebbiolo 100%	€ 5,00
Abruzzo Montepulciano Cirelli, 2018, 13% vol, Montepulciano 100%	€ 5,00
Alto Adige Pinot nero Pojer e Sandri, 2018, 12,5% vol, Pinot nero 100%	€ 7,00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Polpo in padella con crema di patate, porri e zafferano e polvere di capperi di Pantelleria ^(14, **)	€ 20,00
Code di gamberi, moscardini e salmone su cremoso di spinaci con mela verde, germogli e crème fraiche ^(2,4,7,14, **)	€ 22,00
Mosaico di crudo di salmone Up stream con macedonia di frutta e verdura profumata all'aneto ^(4; **)	€ 20,00
Vellutata di burrata sfumata allo champagne, con capesante e bollicine di yuzu ^(3,7,8,12)	€ 18,00
Scaloppa di foie gras d'oca con prugne all'aceto balsamico invecchiato ^(12, **)	€ 18,00
Spaghetti di Gragnano Pastificio dei campi con pesto di pistacchi di Bronte, calamaretti e lime ^(1,8,14, **)	€ 16,00
Guazzetto di seppie e moscardini con soffice di semolino ^(1,7,9,14, *)	€ 15,00
Panciotti di pasta all'uovo ripieni di asparagi e mascarpone con tartare di crudo di gamberi rossi marinati agli agrumi ^(1,2,3,7, **)	€ 18,00
Paccheri di Gragnano Pastificio dei campi con salsa del Salento, crema di bufala e molliche al basilico ^(1,7)	€ 15,00
Petto e cosce di quaglia saltati in padella con salsa bbq e popcorn alla curcuma ^(1,3,12)	€ 20,00
Quadro di battuta di Fassona piemontese alla provenzale con maionese, acciuga, Cipolla di Tropea, germogli e pasta sablé al Parmigiano ^(1,3,4,7)	€ 15,00
Filetto di Iberico alla senape di Dijon con mele arrosto e petali di speck	€ 15,00
Ventaglio di petto d'anatra di Barberie con pere al Pinot nero e chiodi di garofano ⁽¹²⁾	€ 18,00
Carrello di formaggi selezione Fuoriporta: degustazione di diverse tipologie con mostarde ⁽⁷⁾	

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti

DOLCI

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

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

Anello di pasta breton,
frutta fresca e confettura di albicocche (1,3,7)
€ 9,00

Sablè al cioccolato 70%, cremoso al cioccolato al latte e mascarpone,
lamponi freschi ripieni di gel al lampone e spirale in cioccolato (1,3,7)
€ 9,00

Dolce senza lattosio e senza glutine:
pan d'arancio, sfoglie croccanti di cioccolato
e mousse alla ricotta di pecora (8)
€ 9,00

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 di Pantelleria Anemos Kazzen
2015, 15,5% vol, Zibibbo 100%
€ 5,00

Porto Churchill's
2015, LBV, 19% vol
€ 7,00

Coperto € 2,50

IN MEZZO AL TAVOLO

Crostone caprese: burrata Artigiana pugliese, pomodori datterini Flagella,
filettini di acciughe del mar Cantabrico stagionati 10 mesi
su pagnotta di lievito madre (1,4,7)
€ 12,00

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

Culatello di Zibello Bre de Gallo, cracker ai semi
con crema di Grana e rucola (1,7)
€ 20,00

Bloc foie gras d'oca con pan brioche e confettura di frutti di bosco (1)
€ 16,00

Prosciutto di tonno tonnato e capperi di salina (3,4)
€ 15,00

Speck di petto d'anatra affumicato, caprino della Loira, germogli,
lamponi freschi, aceto di lamponi e triangolo di pan carré alla segale (1,7,12)
€ 18,00

Croissant sfogliati ai cereali e sale Maldon, farciti con ventresca di salmone affumicato Up
stream, crema di ricotta e aneto e uova marinate nel whisky Caol Ila (1,3,4,7,12)
€ 18,00

Schiacciata al ragù di Delfina (1,9)
€ 12,00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI REALIZZATI DALLA VINERIA FUORIORTA
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

A richiesta sono disponibili anche dei piatti per bambini

Le nostre ricette rivisitate per offrirvi una
proposta vegetariana

SELEZIONE VINI

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

BIANCHI FERMI

Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta,
Extra Dry, s.a. 11.5% vol, Glera 100%

€ 4,00

Veneto Soave La Broia Roccolo Grassi,
2017, 12,5% vol, Soave 100%

€ 6,00

Pizzetta al tegamino con verdure al forno, fontina d'alpeggio € 10,00

Spaghetti di Gragnano Pastificio dei campi
con pesto di pistacchi di Bronte € 12,00

ROSSI FERMI

Abruzzo Montepulciano Cirelli,
2018, 13% vol, Montepulciano 100%

€ 5,00

Alto Adige Pinot nero Pojer e Sandri,
2018, 12,5% vol, Pinot nero 100%

€ 7,00

Panciotti di pasta all'uovo ripieni di asparagi e mascarpone € 14,00

Croissant sfogliati ai cereali e sale Maldon, farciti
con crema di ricotta e aneto e uova marinate nel whisky € 12,00

ANALCOLICI

Bibite siciliane gassate BIO Tomarchio € 4,00

BIRRE

Belgio, Corsendonk, Bionda blanche, 4,8% vol, lt. 0,75 € 15,00
Belgio, La Rulles, Brune stout, 6,5% vol, lt. 0,75 € 15,00
Italia, Susi Renton, Bionda ale, 5,2% vol, lt. 0,75 € 15,00

DISTILLATI E LIQUORI

Whisky, Caol Ila Single Malt 2011, Wilson & Morgan Barrel Selection, 46% vol € 9,00
Whisky, Japanese blended whisky, Kensei, 40% vol € 10,00
Rum, Jamaica Xaimaca Special Dry, Plantation, 40% vol € 7,00
Ron, Diplomatico, Reserva Exclusiva, 40% vol € 8,00
Bas Armagnac, Château de Maniban, V.S., 40% vol € 8,00
Cognac, Frapin, Grande champagne, 1^{er} Cru de Cognac, 40% vol € 9,00
Cognac, Chateau de Montifaud, Fine petite Champagne, V.S., 40% vol € 7,00
Grappa chiara, Distilleria Santa Massenza, 40% vol € 6,00
Grappa di Moscato di pura vinaccia, Distilleria Montanaro, 40% 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
Liquore alla liquirizia, Nunquam, 32% vol € 4,00
Limoncello di Amalfi, Mansi 30% vol € 4,00
Porto Ruby, Romaos Pinto, 19,5% vol € 6,00
Amaro Erbes tonico digestivo, Izzi, 40% vol € 5,00
Anice secco speciale, Varnelli, 46% vol € 4,00
Elisir di china, Vergano, 32% vol € 5,00

“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