

DOLCI

Pesca in sciroppo, frolla e polvere di amaretti Gallina (1,3,7,8)

€ 8,00

Abbiamo fatto la cassata (1,3,7,8,12)

€ 8,00

Pavlova con crema di panna, frutta estiva e perle di limone e pepe (7)

€ 8,00

Eclair alla crema di cioccolato fondente con pere al Brachetto (1,3,7,12)

€ 8,00

Gazpacho ai frutti rossi con frutta estiva e gin (12)

€ 8,00

Coppa di gelato alla vaniglia bourbon 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

2017, 15,5% vol, Zibibbo 100%

€ 6,00

Porto The Senior Niepoort

Tawny, 19,5% vol

€ 6,00

Coperto € 2,50

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

MENU

“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

IN MEZZO AL TAVOLO

Consigliato per due persone

Prosciutto di tonno tonnato, capperi di Salina
e perle di yuzu (3,4)
€ 18,00

Culatello di Zibello Bre de Gallo e scaglie di Parmigiano Reggiano (1,7)
€ 22,00

Guazzetto di calamari e moscardini
al prezzemolo con pagnotta di lievito madre (1,14)
€ 16,00

Bloc di foie gras d'oca con pan brioche
e confettura fragola e limone (1)
€ 18,00

Crostone ai grani antichi con ragù di Delfina
di carne fassona piemontese (1)
€ 12,00

Croissant sfogliati
farciti con code di gamberi alla piastra, salsa rosa
e gocce di tabasco (1,2,3,7)
€ 18,00

Poker di speck di petto d'anatra affumicato con legno di cedro,
caprino, erbe aromatiche, mirtilli e soffice pane tostato (1,7)
€ 16,00

A richiesta sono disponibili anche dei piatti per bambini

I NOSTRI PIATTI

Crudo di ricciola, salmone e gamberi rossi di Mazara con macedonia di frutta e (2,4; **) € 22,00
verdura e perle di soia

Misto forte di Gragnano con burrata, passata di pomodoro del Cilento (1,2, **) € 16,00
acciughe del Cantabrico e polvere di taralli

Black Cod con zucchine, crema di yogurt al basilico € 16,00
e cracker artigianali ai semi (1,3,4,7, **)

Spaghetti di Gragnano Pastificio dei Campi, € 17,00
con pesto di pistacchi di Bronte, anelli e ciuffi di calamaretti e lime (1,8,14, *)

Tagliolini all'uovo Campofilone mantecati alla zucca e briciole di salsiccia di vitello € 15,00
sfumati alla birra IPA Renton (1,3,7,12)

Polpo in padella con composta di patate e salsa di capperi di Pantelleria, (14, **) € 20,00
origano ed extravergine Muraglia

Filetto di salmone King Regal ai semi di lino e crema estiva al sedano agrumata (3,4,9) € 22,00

Costolette d'agnello del Galles scottate al rosmarino e salsa giardiniera € 22,00
ai profumi dell'orto

Scaloppa di foie gras d'oca, code di scampi e amarene (2,12, **) € 22,00

Battuta di Fassona a pois con salse, capperi, acciughe (4,7) € 16,00
e sottiletta di toma Piemontese

Ventaglio di magret d'anatra con nettare, marmellata e canditi d'arancia € 18,00

Plateau di formaggi selezione Fuoriporta in abbinamento € 16,00
a mostarde e confetture (7)

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti