

DOLCI

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

Tartelletta con crema al pistacchio e lamponi ^(1,3,7,8)
€ 9,00

Pavlova lussuosa con panna e frutta fresca ^(3,7)
€ 8,00

Strudel con crema pasticcera alla cannella ⁽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 di frutti di bosco (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,
robiola di Roccaverano, erbe aromatiche, mirtilli e soffice pane tostato (1,7)
€ 16,00

A richiesta sono disponibili anche dei piatti per bambini

I NOSTRI PIATTI

Tris di tartare: Capesante e arancia, Salmone e mango,
Gamberi viola e nocciole tostate (2,4,14 **) € 22,00

Vellutata di zucca, code di gamberi, capesante scottate
e polvere di fusion mix (2, 8, 14,**) € 20,00

Crema di castagne all'alloro con burrata, uovo cremoso e tomino alla birra (3,7,12) € 15,00

Tagliatelle all'uovo con bocconi di guancia di vitello e porcini trifolati (1,4,8, **) € 18,00

Cappellacci di pasta all'uovo con ricotta, patate, gamberi, vongole e agrumi (1,2,3,7,14,**) € 20,00

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

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 papavero (3,4,9) € 22,00
e crema estiva al sedano agrumata

Costolette d'agnello del Galles scottate al rosmarino e salsa giardiniera
ai profumi dell'orto (3,9) € 22,00

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

Battuta di Fassona a pois con salse, acciughe, e sottiletta di testun (3,4,7) € 16,00

Coscia di faraona in fricasea e ghirlanda di uvetta, pinoli, germogli,
arancia candita e aceto balsamico (7,8,12) € 16,00

Quaglie disossate al forno con uva e zenzero € 20,00

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

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti