

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 yuzu (3, 4)
€ 18,00

Culatello di Zibello Bre de Gallo, antipasto di verdure
e lingue alla farina di riso (1, 9)
€ 24,00

Battuta di Fassona piemontese, salsa all'uovo,
crema di parmigiano, acciughe del Cantabrico
e foglie di capperi di Pantelleria (3, 7)
€ 16,00

Bloc de foie gras d'oca con confettura di pesche e pan brioche (1, 3, 7)
€ 18,00

Guazzetto di calamari ai profumi mediterranei (4, 9, 14, **)
€ 18,00

Fritto di code di gamberi rosa con mimosa d'uovo
e salsa piccante al mango (1, 2, 3, **)
€ 20,00

Poker di speck d'anatra affumicato
con legno di cedro, robiola di Roccaverano, mirtilli e pane speziato (1, 7, 11)
€ 16,00

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

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti.
A richiesta sono disponibili anche dei piatti per bambini.

I NOSTRI PIATTI

Polpo in padella, patate, polvere di capperi di Pantelleria e pomodorini secchi (14, **)	€ 20,00
Salmone scozzese alle erbe su crema di zucchine alla menta (9, **)	€ 18,00
Crema di asparagi, capesante scottate e nocciole tostate (8, 9, 14, **)	€ 20,00
Cappellacci ai gamberi e patate con pesto e vongole lupino (1, 2, 7, 8, 14, **)	€ 20,00
Mezzi paccheri di Gragnano, polpa di pomodori gialli, Burrata e ragù di tonno fresco (1, 4, 7, **)	€ 22,00
Tagliolini all'uovo con ragù di petto d'anatra Barberie all'arancia (1, 9)	€ 18,00
Crudo di ventresca di salmone, ricciola, gambero rosso di Mazzara, misticanza di frutta e verdura (2, 4, 14, **)	€ 25,00
Scaloppa di foie gras d'oca spadellato con ananas e zenzero	€ 20,00
Costolette d'agnello del Galles scottate al rosmarino con caprino di Touraine e gelsi neri (7)	€ 25,00
Petto e cosce di quaglia con germogli, foie gras, perle di aceto balsamico e pan brioche (1, 3, 6, 12)	€ 22,00
Filetto di manzo (150gr) con riduzione al Brunello di Montalcino, salvia e more (12)	€ 28,00
Tournedos di maialino iberico alla cacciatora, cannella e frutta senapata (9, 10)	€ 18,00

DOLCI

Rocher al torrone di nocciole IGP Piemonte
Con salsa ganache al cioccolato
e polvere d'oro (7, 8)
€ 8,00

Sfogliatine alle fragole con crema pasticciera
e ciuffi di panna (1, 3, 7)
€ 9,00

Vortice goloso al cioccolato con noci, pere,
e salsa alla menta (1, 3, 7, 8)
€ 9,00

Tartelletta con crema leggera ai lamponi (1, 3, 7)
€ 8,00

Coppa di gelato alla crema ed amarene di Cantiano (3, 7, 12)
€ 6,00

Gaspacho di frutta marinata con nettare ai frutti di bosco e Botanic Gin
€ 8,00

VINI DOLCI

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

Sicilia Passito liquoroso Angileri s.a.,
16,5% vol, Zibibbo 100%
€ 6,00

Silva Reis Tawny
19% vol
€ 5,00

Coperto € 2,50

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