



# MENU

Coperto € 3,00

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

*"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 sfoglie di Altamura (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

Cialde di polenta con baccalà delicato mantecato (4, 7, \*\*)  
€ 16,00

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

Crostone di pane di grano duro e ragù di Delfina (1, 9)  
€ 14,00

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

Gamberi crudi nell'orto: crema alle verdure, germogli e crostini dorati (1, 2, 9 **)	€ 20,00
Tartare di tonno fresco, polpa di pomodori gialli, burrata e capperi (4, 7, **)	€ 20,00
Crema di zucca, capesante scottate e porcini (9, 14, **)	€ 22,00
Raviolo aperto di pasta all'uovo, crema allo zafferano, gamberi rosa e ratatouille di verdure (1, 2, 3 **)	€ 20,00
Linguine di Gragnano, salsa del Salento, anelli e ciuffi di calamari (1, 14, **)	€ 20,00
Taglierini all'uovo con petto d'anatra, fichi spadellati e perle al balsamico (1, 3, 6, 7, 9)	€ 20,00
Vellutata di patate con polpo e polvere di capperi (4, 8)	€ 20,00
Crudo di ventresca di salmone, tonno, gambero rosso di Mazzara, misticanza di frutta e verdura (2, 4, 14, **)	€ 25,00
Scaloppa di foie gras d'oca spadellato con ananas, zenzero e pan d'épices	€ 20,00
Costolette d'agnello del Galles scottate al rosmarino con robiola di Rocca Verano e amarene di Cantiano (7)	€ 25,00
Petto e cosce di quaglia al forno, con verdure stufate (3, 6, 12)	€ 22,00
Guancia di manzetta prussiana brasata e polenta (9)	€ 25,00