

MENU

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI REALIZZATI DALLA VINERIA FUORIPORTA
POTREBBERO CONTENERE 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.

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

Per qualsiasi informazione non esitate a chiedere,
il nostro personale saprà esaudire le vostre richieste.

IN MEZZO AL TAVOLO

- Consigliato per due persone -

Prosciutto di tonno tonnato, capperi di Salina e perle yuzu (3, 4)	€ 22,00
Culatello di Zibello Bre de Gallo, antipasto di verdure (9)	€ 26,00
Coriandoli di sapore: baccalà, olive taggiasche, pomodoro e prezzemolo (4)	€ 20,00
Bloc de foie gras d'oca con confettura e pan brioche (1, 3, 7)	€ 22,00
Mosaico con frutta e verdure, salmone Sockeye e aneto (1, 2, 4)	€ 26,00
Fritto di code di gamberi rosa con polpa di mango piccante e salsa all'uovo (1, 2, 3 **)	€ 20,00
Scarpetta con il pane da grani antichi e il ragù di Delfina (1, 9, 12)	€ 16,00
Magatello alla vecchia maniera (9)	€ 20,00

Coperto € 3,00

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

I NOSTRI PIATTI

Gamberi crudi viola, crema alle verdure, germogli e pan d'orato (1, 2, 9 **)	€ 25,00
Crudo di ricciola e vongole veraci su passatina del Salento e polvere di capperi croccanti (2, 4 *)	€ 24,00
Misto di mare: calamari, gamberi, capasanta, rucola, zucchine alla scapece e menta (2, 4 *)	€ 25,00
Raviolo di ricotta e lime, crema di zucchine al basilico e code di gamberi al vapore (1, 2, 7 **)	€ 22,00
Paccheri di Gagnano, pomodoro giallo, tonno fresco e fiordilatte di bufala (1, 4, 7 **)	€ 25,00
Capesante scottate, burrata allo champagne e scalogno (4, 7 *)	€ 25,00
Scaloppe di foie gras d'oca al genepy e pesche (12)	€ 24,00
Ventaglio di petto d'anatra con ciliegie (1, 3)	€ 24,00
Costolette d'agnello al timo e mousse di Blu (7)	€ 25,00
Filetto di maialino iberico, composta senapata di frutta ed erbe (10)	€ 20,00
Tartare di Fassona, uovo di quaglia fritto, toma piemontese e ketchup (1, 3, 7)	€ 20,00
Plateau di formaggi selezione Fuoriporta in abbinamento a mostarde e confetture (7, 10)	€ 18,00