

# 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<br>e perle yuzu (3, 4)                            | € 22,00 |
| Culatello di Zibello Bre de Gallo,<br>con antipasto piemontese (9)                               | € 28,00 |
| Coriandoli di sapore: baccalà, olive taggiasche,<br>pomodoro e prezzemolo (4)                    | € 20,00 |
| Bloc de foie gras d'oca con confettura alle more<br>di gelsi siciliani e pan brioche (1, 3, 7)   | € 24,00 |
| Battuta di fassona, Lou Bergier Pichin, maionese,<br>acciughe del Cantabrico e ketchup (3, 4, 7) | € 20,00 |
| Fritto di code di gamberi rosa con polpa di mango piccante<br>e salsa all'uovo (1, 2, 3, **)     | € 20,00 |
| "Scarpetta" con il ragù di Delfina<br>(1, 9, 12)   | € 16,00 |
| Camembert di capra al forno con miele di lavanda,<br>noci e pere (8)                             | € 22,00 |

Coperto € 4,00

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti.  
A richiesta possiamo proporre dei piatti dedicati ai bambini.

# I NOSTRI PIATTI

---

|   |                    |
|---|--------------------|
| Mosaico di frutta e verdura con crudo di scampi,<br>gamberi rossi, capesante, tonno e aneto (2, 4, 14 **)                       | € 30,00            |
| Filetto di branzino, vellutata dell'orto, acciughe<br>e polvere di pomodoro secco (4 **)  | € 22,00            |
| Oasi di mare: gamberi, calamari, moscardini,<br>vongole e agrumi (2, 14 **)   | € 24,00            |
| Linguine Pastificio dei Campi, salsa di pomodoro giallo,<br>crema al basilico, polvere di taralli alle olive e scampi (1, 2 **) | € 26,00            |
| Crema di zucca e verdure con finferli trifolati<br>(9)  | € 20,00            |
| Tortellini emiliani chiusi a mano, con crema di parmigiano<br>e perle di balsamico (1, 3)                                       | € 22,00            |
| Tegame di spaghetti maxi di Gragnano all'italiana,<br>pomodori pelati, olive taggiasche, burrata e acciuga (1, 4, 7)            | € 22,00            |
| Bocconcini di manzo su purè di patate al limone<br>e timo fresco (7, 9)   | € 22,00            |
| Filetto di cervo sfumato ai frutti di bosco   | € 24,00            |
| Costolette d'agnello del Galles saltate in padella<br>con patatine novelle rosa   | € 24,00            |
| Scaloppa di foie gras d'oca e mele al rosmarino   | € 26,00            |
| Selezione di formaggi alla carta<br>(7)   | € 5,00 ad assaggio |