

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

- Proposte in condivisione, suggerite per due persone -

Prosciutto di tonno tonnato, capperi di Pantelleria e perle yuzu (3, 4)	€ 24,00
Polenta di mais nero di Carnia e coscette di quaglia arrosto al rosmarino	€ 24,00
Coriandoli di sapore: baccalà, olive taggiasche, pomodoro e salsa al prezzemolo (4)	€ 22,00
"Scarpetta" con il ragù di Delfina, a cottura lenta con manzo di razza Piemontese (1, 9)	€ 18,00
Battuta di fassona, Lou Bergier Pichin, maionese, acciughe del Cantabrico e ketchup (3, 4, 7)	€ 20,00
Fritto ad aria di code di gamberi rosa con polpa di mango piccante, julienne di zucchine, finocchietto e salsa all'uovo (1, 2, 3 **)	€ 24,00
Mosaico con frutta e verdure, salmone Sockeye dell'Alaska affumicato pescato all'amo, aneto e riccioli di burro salato d'Isigny (2,4,7)	€ 30,00
Camembert di capra al forno con miele di lavanda, 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

Zuppa con verdure di stagione, petali di toma di malga al larice e uova di quaglia (3, 7, 9)	€ 22,00
Linguine Pastificio dei Campi, salsa di pomodoro giallo Petrilli, crema al basilico, polvere di taralli e gamberi rossi (1, 2 **)	€ 28,00
Tegame di spaghetti maxi di Gragnano, pomodori pelati Petrilli, olive taggiasche, burrata e acciuga di Sicilia prima scelta (1, 4, 7)	€ 22,00
Raviolo aperto di pasta fresca all'uovo, ragù di petto d'anatra, verze, pinoli e zabaione salato (1, 3, 7, 8)	€ 26,00
Parmantier di patate, ricotta di capra, capesante trifolate, prezzemolo e nocciole tostate (7, 8, 14)	€ 26,00
Filetto di branzino fresco con crema di zucca e croccantino di speck (4)	€ 24,00
Fusello di vitello arrosto ripieno di prugne, mele e frutta secca (7, 8)	€ 22,00
Costolette d'agnello gallesse marinate alle erbe aromatiche, in padella con borraggine e caprino (7)	€ 26,00
Scaloppa di foie gras d'oca, songino, code di gamberi, cedro e perle al balsamico (2, 12)	€ 30,00
Filetto di cervo con succo di mirtilli e broccoletti stufati	€ 28,00
Selezione di formaggi alla carta: <i>Monte Veronese dop - Pecorino fresco di Pienza - Toma di maso alle erbe Candidum morbido di malga - Blu di capra Capriziola (7)</i>	€ 5,00 ad assaggio