

# 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

*WE INFORM THAT THE DISHES COOKED BY VINERIA FUORIPORTA  
MAY CONTAIN TRACES OF THE FOLLOWING ALLERGENS:*

- 1) Gluten 2) Shellfish and derivatives 3) Eggs and derivatives 4) Fish and derivatives 5) Peanuts and derivatives  
6) Soy and derivatives 7) Milk and derivatives 8) Nuts and derivatives 9) Celery and derivatives 10) Mustard and derivatives  
11) Sesame seeds and derivatives 12) Sulfur dioxide and sulphites 13) Lupins and derivatives 14) Molluscs and derivatives*

**"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"**

*"We would like to inform our customers that, as preparations are carried out in a single room,  
the possibility of cross-contamination from allergens cannot be ruled out - pursuant to EU Regulation 1169/2011"*

**Il quaderno degli ingredienti è disponibile presso la cassa**

*The ingredient booklet is available at the checkout office*

**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**

*Fish-based dishes served raw or semi-raw are sourced from purchased  
raw materials frozen on board and appropriately certified in accordance with EC Regulation 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**

*The fish served raw is obtained through a thawing process:*

- \* frozen products*
- \*\* products chilled to ensure greater shelf life and preserve their organoleptic characteristics*

**È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti**  
*Vegetarian versions of some dishes are available*

**Proposta di piatti dedicati ai bambini su richiesta**  
*Children's dishes are available upon request*

**Per qualsiasi informazione non esitate a chiedere, il nostro personale saprà esaudire le vostre richieste**  
*For any information do not hesitate to ask, our staff will be able to fulfill your requests*

**Coperto € 4,00**  
*Cover charge € 4,00*

# IN MEZZO AL TAVOLO

[OUR PROPOSAL TO START]

---

Proposte in condivisione, suggerite per due persone

*[Sharing proposals, suggested for two people]*

- Prosciutto di tonno tonnato, capperi di Pantelleria e perle yuzu (3,4) € 24,00  
*[Tuna salad with tuna dressing, capers from Pantelleria and yuzupearls]*
- "Scarpetta" con il ragù di Delfina, a cottura lenta € 18,00  
con manzo di razza Piemontese (1,9)  
*["Scarpetta" with Delfina's ragù, slow-cooked with "Piemontese" race beef]*
- Fritto ad aria di code di gamberi, mazzancolle, calamari ed alici € 24,00  
con polpa di mango piccante, salsa all'uovo ed erbe (1,2,3 \*\*) € 24,00  
*[Air-fried pink shrimp tails, prawns, squid and anchovies with spicy mango pulp, egg sauce and herbs]*
- Strati di fesa di manzo marinati alle erbe con insalata russa e misticanza (3) € 20,00  
*[Layers of beef topside marinated in herbs with russian salad and mixed salad]*
- Mosaico con frutta e verdura, salmone Sockeye dell'Alaska affumicato € 30,00  
pescato all'amo, aneto e riccioli di burro salato d'Isigny (2,4,7) € 30,00  
*[Fruit and vegetable mosaic, smoked Alaskan Sockeye salmon caught by hook, dill and curls of salted Isigny butter]*
- Coriandoli di sapore: baccalà, olive taggiasche, pomodoro € 20,00  
e salsa al prezzemolo (4) € 20,00  
*[Flavorful confetti: cod, "Taggiasche" olives, tomato and parsley sauce]*
- Dalla Mozzarella al Blu-Tagliere di formaggi e la nostra giardiniera (7,9,12) € 22,00  
*[From Mozzarella to Blu - Cheese platter and our "giardiniera"]*

# I NOSTRI PIATTI

[MAIN COURSE]

---

Linguine di Gragnano mantecate con burro al limone, € 24,00

mazzancolle marinate, pinoli e fili di peperoncino (1,4,7)

*["Linguine" pasta from Gragnano tossed with lemon butter, marinated prawns, pine nuts and chili pepper threads]*

Tegame di mezzi paccheri Pastificio dei Campi, pomodori pelati corbarini, € 22,00

olive di Gaeta, burrata e acciughe del Cantabrico (1,4,7)

*[Pan of "mezzi paccheri" pasta from "Pastificio dei Campi", corbarini peeled tomatoes, "Gaeta" olives, "burrata" cheese and Cantabrian anchovies]*

Tagliolino all'uovo e ragù cottura lenta di manzo piemontese (1,3,9) € 20,00

*[Egg "tagliolino" pasta with slow-cooked piedmontese beef ragù]*

Crema di zucca e gamberi saltati al burro e pistacchi (2,8,9) € 20,00

*[Cream of pumpkin and prawns sauteed in butter and pistachios]*

Guazzetto di mare con pelati San Marzano e polenta bianca (4) € 22,00

*[Seafood stew with peeled "San Marzano" tomatoes and white polenta]*

Costolette d'agnello del Galles, purè di asparagi e robiola di capra (7) € 26,00

*[Welsh lamb chops, asparagus puree and goat's "robiola" cheese]*

Filetto di cervo sfumato ai frutti rossi e patate al forno € 28,00

*[Grilled venison fillet with red fruits sauce and baked potatoes]*

Scaloppa di foie gras d'oca, albicocche al forno, € 30,00

miele, noci e pan brioche (1,3,7,8)

*[Goose foie gras escalope, baked apricots, honey, walnuts and brioche bread]*

# PERCORSO NELL'ITALIA SQUISITA

---

Saluto della cucina

---

TRADIZIONE IDENTITARIA DELLA SERENISSIMA

Polenta e baccalà

[4]

---

UNA RAFFINATA INTERPRETAZIONE DELLA PASTA FRESCA

Raviolo di pasta all'uovo ripieno al radicchio  
tardivo, burro, noci e sfoglie di kinara

[13-7]

---

RIVISITAZIONE DELL'IDENTITÀ CULINARIA PIEMONTESE

Strati di fesa di manzo marinati alle erbe  
con insalata russa e misticanza

[3]

---

LA FRESCHEZZA DELLA COSTIERA AMALFITANA

Gelato e babà al limoncello

[3-12]

---

LA PROPOSTA È SERVITA PER L'INTERO TAVOLO

€ 50,00