

DOLCI

Rocher al torroncino con salsa ganache al cioccolato
e polvere d'oro ^(7,8)
€ 8,00

Pasta breton con crema di pistacchi ai sapori autunnali ^(1,3,7,8)
€ 9,00

Strudel pere e cioccolato ^(1,3,7)
€ 8,00

Vortice di macaron ai tre colori ^(1,3,7,8)
€ 9,00

Coppa di gelato alla vaniglia ^(3,7)
€ 6,00

Coppa di gelato alla crema con amarene di Cantiano ^(3,7,12)
€ 8,00

VINI DOLCI

Piemonte Moscato Selezione Fuoriporta
s.a., 4% vol, Moscato 100%
€ 4,00

Sicilia Passito di Pantelleria Anemos Kazzen
2015, 15,5% vol, Zibibbo 100%
€ 6,00

Porto Reserva Carvalhas
Tawny, 20% vol
€ 7,00

Coperto € 2,50

IN MEZZO AL TAVOLO

Consigliato per due persone

Crostone caprese: burrata Artigiana pugliese, pomodori datterini,
filettini di acciughe del mar Cantabrico su pagnotta di lievito madre ^(1,4,7)
€ 12,00

Culatello di Zibello Bre de Gallo, cracker ai semi
con crema di Parmigiano Reggiano ^(1,7)
€ 22,00

Guazzetto di calamari e moscardini
al prezzemolo con pagnotta di lievito madre ^(1,14)
€ 16,00

Bloc foie gras d'oca con pan brioche
e confettura di fichi ⁽¹⁾
€ 18,00

Poker di pan d'épices e speck di cervo
con caprino della Loira e salsa ai mirtilli ^(1,7)
€ 18,00

Croissant sfogliati ai cereali e sale Maldon,
farciti con code di gamberi alla piastra e salsa rosa
con gocce di tabasco ^(1,2,3,7)
€ 18,00

Prosciutto di tonno tonnato e capperi di Salina
e perle di yuzu ^(3,4)
€ 18,00

A richiesta sono disponibili anche dei piatti per bambini

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

SELEZIONE VINI

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Veneto Valdobbiadene Selezione Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11.5% vol, Glera 100%	€ 4,00
Lombardia Pinot Nero Metodo Classico Monsupello, Brut, s.a., 13% vol, Pinot nero 100%	€ 8,00
Alsazia Crémant Rosé Cave de Ribeauvillé, Brut, s.a., 12% vol, Pinot nero 80%	€ 7,00
Champagne Roger-Constant Lemaire Cuvée Trianon, Brut, s.a., 12% vol, Chardonnay 40%, Pinot N. 60%	€ 9,00

BIANCHI FERMI

Valle d'Aosta Muscat de Chambave La Vrille, 2017, 13,5% vol, Muscat petit grain 100%	€ 8,00
Abruzzo Trebbiano Ausonia, 2017, 12,5% vol, Trebbiano 100%	€ 6,00
Alto Adige Sylvaner Kuen Hof, 2019, 13,5% vol, Sylvaner 100%	€ 7,00

ROSSI FERMI

Trentino Terre San Leonardo, 2016, 13% vol, Carmenère 10%, Cabernet Sauv. 50%, Merlot 40%	€ 6,00
Liguria Rossese Feipu dei Massaretti, 2019, 13,5% vol, Rossese 100%	€ 6,00
Piemonte Barolo Massolino, 2016, 14,5% vol, Nebbiolo 100%	€ 8,00

BIANCO FERMO

Carso Malvazija Cotar, 2016, 12% vol, Malvasia 100%	€ 8,00
---	--------

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Polpo in padella con crema di patate, porri e zafferano e polvere di capperi di Pantelleria ^(14, **)	€ 20,00
Mezzi Paccheri Pastificio dei Campi di Gragnano con trota fil di fumo e crema al basilico ^(1,4)	€ 16,00
Tagliatelle all'uovo Campofilone con porcini freschi, foie gras e testun ^(1,3,7)	€ 22,00
Mosaico di crudo di gamberi rossi di Mazara, capasanta e salmone Up Stream con macedonia di frutta e verdura profumata all'aneto ^(2,4; **)	€ 20,00
Scaloppa di foie gras d'oca in padella con uva e fichi al ramandolo e perle al balsamico ^(12, **)	€ 20,00
Spaghetti di Gragnano Pastificio dei Campi con pesto di pistacchi di Bronte, anelli e ciuffi di calamaretti e lime ^(1,9,14, *)	€ 17,00
Canederli allo speck con crema di zucca, finferli alla piastra e toma piemontese ^(1,3,7)	€ 18,00
Costolette d'agnello del Galles scottate al rosmarino con ratatouille ai profumi dell'orto e senape di Dijon	€ 22,00
Battuta di Fassona a pois con salse e sottiletta di toma Piemontese ^(3,4,7)	€ 16,00
Guancia di vitello da latte al Barolo con sformato di semolino e porcini ^(1,12)	€ 22,00
Plateau di formaggi selezione Fuoriporta in abbinamento a mostarde e confetture: Blu Muscat, Robiola di capra, Testun al Barolo ⁽⁷⁾	€ 16,00

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti