

IN MEZZO AL TAVOLO

Consigliato per due persone

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

Culatello di Zibello Bre de Gallo e giardiniera ^(1,7)
€ 22,00

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

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

Crostone ai grani antichi con ragù di Delfina
di carne fassona piemontese ⁽¹⁾
€ 12,00

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

Focaccia romana con verdure al forno,
Testun d'alpeggio e roastbeef di Black Angus ^(1,7)
€ 14,00

A richiesta sono disponibili anche dei piatti per bambini

I NOSTRI PIATTI

Crudo di ricciola e gamberi rossi di Mazara con macedonia di frutta e ^(4, **) € 22,00
verdura e perle di soia

Battuta di Fassona a pois con salse, capperi, acciughe ^(4,7) € 16,00
e sottiletta di toma Piemontese

Fusilloni di Gragnano con ragù di Black cod alla crema di basilico, € 17,00
zucchine e pinoli tostati ^(1,4,8, **)

Spaghetti di Gragnano Pastificio dei Campi, € 17,00
con pesto di pistacchi di Bronte, anelli e ciuffi di calamaretti e lime ^(1,8,14, *)

Fagottini di pasta all'uovo agli asparagi, raspa d'oro, guancialetto croccante € 16,00
e gocce di balsamico ^(1,3,7,12)

Scaloppa di foie gras d'oca con mele e perle al sauternes ^(12, **) € 20,00
e zeste di limone

Polpo in padella con crema di patate, porri, zafferano € 20,00
e polvere di capperi di Pantelleria ^(14, **)

Oasi di pesce al vapore su crepes alle erbe con salsa di mango ^(2,4,14) € 22,00
e misticanza

Costolette d'agnello del Galles scottate al rosmarino con ratatouille € 22,00
ai profumi dell'orto e senape di Dijon

Petto e coscia di quaglia al foie gras con germogli, fiori e mirtillo € 22,00

Plateau di formaggi selezione Fuoriporta in abbinamento € 16,00
a mostarde e confetture ⁽⁷⁾

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti

DOLCI

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

Tartelletta con crema pasticcera, fragole, mirtilli
e coulisse di lamponi ^(1,3,7)
€ 8,00

Morettina al cacao e succo d'arancia
con confettura di albicocca ^(1,3,7)
€ 9,00

Ravioli di ananas con ricotta di capra
e amarene di Cantiano ⁽¹²⁾
€ 8,00

Coppa di gelato ^(3,7)
€ 6,00

VINI DOLCI

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

Sicilia Passito di Pantelleria Anemos Kazzen
2017, 15,5% vol, Zibibbo 100%
€ 6,00

Porto Silva Reis
Tawny, 20% vol
€ 7,00

Coperto € 2,50

MENU

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