

MENU

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI REALIZZATI DALLA VINERIA FUORIORTA
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 e perle yuzu (3, 4)	€ 20,00
Culatello di Zibello Bre de Gallo, antipasto di verdure (9)	€ 25,00
Cappuccino di zucca, amaretti Gallina, fette biscottate e Blu di Morozzo (1, 7,9)	€ 16,00
Bloc de foie gras d'oca con confettura e pan di spezie (1, 3, 7)	€ 22,00
Mosaico di salmone Sockeye, zucchine, aneto, riccioli di burro e crostini dorati (1, 2, 4)	€ 26,00
Fritto di code di gamberi rosa con salsa piccante al mango (1, 2 **)	€ 20,00
Scarpetta con il ragù di Delfina (1, 9, 12)	€ 16,00
Battuta di fassona a pois, Comté della Savoia, salsa all'uovo, acciuoghe del Cantabrico e ketchup (3, 4, 7)	€ 18,00

Coperto € 3,00

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti.
A richiesta sono disponibili anche dei piatti per bambini.

LE NOSTRE PROPOSTE

Gamberi crudi viola, crema alle verdure, germogli e pan d'orato (1, 2, 9 **)	€ 25,00
Filetto di branzino, crema di patate e salsa al tè Matcha (4 **)	€ 20,00
Tubetti di Gragnano, vongole veraci, burro e cedro (1, 7, 13 *)	€ 22,00
Linguine al nero di seppia, crema di zucchine alla menta, ricotta affumicata e calamari (1, 4, 7, 9 **)	€ 22,00
Raviolo aperto di pasta all'uovo, crema allo zafferano, gamberi rosa e ratatouille di verdure (1, 2, 3, 9 **)	€ 22,00
Pappardelle con guancia di manzo brasato e crostini al rosmarino (1, 9, 12 **)	€ 23,00
Scaloppe di foie gras d'oca al genepy e mele (12)	€ 24,00
Petto d'anatra all'aceto balsamico, coulis di mirtilli neri e foie al Porto (12)	€ 24,00
Costolette d'agnello al timo, zucca al forno e mousse di caprino (7)	€ 25,00
Filetto di maialino iberico, composta senapata di frutta ed erbe stufate	€ 20,00
Saltimbocca di black angus, chips di polenta, uova di quaglia e salsa boscaiola (3)	€ 20,00
Plateau di formaggi selezione Fuoriporta in abbinamento a mostarde e confetture	€ 18,00