

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

- Consigliato per due persone -

Prosciutto di tonno tonnato, capperi di Salina e perle yuzu (3, 4)	€ 22,00
Culatello di Zibello Bre de Gallo, antipasto di verdure (9)	€ 26,00
Miniburger di vitello e foie gras, senape e broccoletti estivi (10)	€ 20,00
Bloc de foie gras d'oca con confettura e pan di spezie (1, 3, 7)	€ 22,00
Mosaico con frutta e verdure, salmone Sockeye, aneto e riccioli di burro (1, 2, 4)	€ 26,00
Fritto di code di gamberi rosa con polpa di mango piccante e salsa all'uovo (1, 2, 3 **)	€ 20,00
Scarpetta con il pane da grani antichi e il ragù di Delfina (1, 9, 12)	€ 16,00
Battuta di fassona a pois, Lou Bergier, salsa all'uovo, acciughe 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.

I NOSTRI PIATTI

Gamberi crudi viola, crema alle verdure, germogli e pan d'orato (1, 2, 9 **)	€ 25,00
Coriandoli di sapore: baccalà, olive taggiasche, pomodoro, prezzemolo e polenta (4)	€ 22,00
Capesante su patate al limone, crema di zucchine allo zenzero e tagliatelle di calamari (14 **)	€ 25,00
Raviolo di ricotta e lime, asparagi e tartare di tonno fresco (1, 3, 4, 7, 9 **)	€ 25,00
Spaghetti Pastificio dei Campi, crema al basilico, calamari e ricotta affumicata (1, 7, 14 **)	€ 22,00
Lasagnetta all'uovo, crema allo zafferano, code di gambero rosa e julienne di verdure (1, 2, 3, 9 **)	€ 22,00
Scaloppe di foie gras d'oca al genepy e mele scottate (12)	€ 24,00
Tagliolini all'uovo con ragù di petto d'anatra all'arancia (1, 3)	€ 22,00
Costolette d'agnello al timo, crema di spinaci dell'orto e caprino (7)	€ 25,00
Filetto di maialino iberico, composta senapata di frutta ed erbe stufate (10)	€ 20,00
Quaglie disossate, ratatouille di verdure, misticanza e salsa ai lamponi (7)	€ 23,00
Plateau di formaggi selezione Fuoriporta in abbinamento a mostarde e confetture (7, 10)	€ 18,00