

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, con antipasto piemontese (9)	€ 28,00
Coriandoli di sapore: baccalà, olive taggiasche, pomodoro e prezzemolo (4)	€ 20,00
Bloc de foie gras d'oca con confettura alle more di Gelsi neri di Sicilia e pain d'èpices (1, 3, 7)	€ 26,00
Battuta di fassona a pois, Lou Bergier Pichin, maionese, acciughe del Cantabrico e ketchup (3, 4, 7)	€ 20,00
Fritto di code di gamberi rosa con polpa di mango piccante e salsa all'uovo (1, 2, 3, **)	€ 20,00
Scarpetta con pane di Matera e il ragù di Delfina (1, 9, 12)	€ 16,00
Camembert di capra al forno con pere, miele alla lavanda e noci (8)	€ 20,00

Coperto € 4,00

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

I NOSTRI PIATTI

Gamberi rossi, crema agli ortaggi, germogli e pan d'orato (1, 2, 9 **)	€ 25,00
Crema di patate allo zafferano con polpo scottato e polvere di capperi croccante (4 *)	€ 26,00
Misto di mare tiepido con calamari, tonno, gamberi, rucola, zucchine alla scapece e menta (2, 4 *)	€ 28,00
Filetto di branzino, vellutata di coste, acciughe e polvere di pomodoro secco (4 **)	€ 22,00
Spaghetto di Gragnano con pesto di pistacchi, calamari e lime (1, 4, 8 *)	€ 24,00
Tortellini alla bolognese chiusi a mano, con crema di parmigiano e perle di balsamico (1, 3)	€ 20,00
Tagliolini all'uovo con ragù di petto d'anatra all'arancia (1, 3)	€ 20,00
Bocconcini di manzo su purè di patate al limone e timo fresco	€ 20,00
Filetto di cervo, zucca alla cannella e mostarda (10)	€ 24,00
Costolette d'agnello e mousse di Blu del Moncenisio (7)	€ 25,00
Scaloppa di foie gras d'oca e mela al forno al rosmarino	€ 26,00
Plateau di formaggi selezione Fuoriporta in abbinamento a mostarde e confetture (7, 10)	€ 18,00