

# 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

---

- Proposte in condivisione, suggerite per due persone -

Prosciutto di tonno tonnato, capperi di Pantelleria e perle yuzu (3, 4)	€ 24,00
Bloc de foie gras d'oca con pain d'èpices e confettura di mirtilli (1)	€ 24,00
Coriandoli di sapore: baccalà, olive taggiasche, pomodoro e salsa al prezzemolo (4)	€ 22,00
"Scarpetta" con il ragù di Delfina, a cottura lenta con manzo di razza Piemontese (1, 9)	€ 18,00
Battuta di fassona, toma Lou Bergier Pichin, maionese, acciughe del Cantabrico e ketchup (3, 4, 7)	€ 20,00
Fritto ad aria di code di gamberi rosa con polpa di mango piccante, julienne di zucchine, finocchietto e salsa all'uovo (1, 2, 3 **)	€ 24,00
Mosaico con frutta e verdure, salmone Sockeye dell'Alaska affumicato pescato all'amo, aneto e riccioli di burro salato d'Isigny (2,4,7)	€ 30,00
"Dalla Mozzarella al Blu" - Tagliere di formaggi e la nostra giardiniera (7, 9, 12)	€ 22,00

Coperto € 4,00

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti.  
A richiesta possiamo proporre dei piatti dedicati ai bambini.

# I NOSTRI PIATTI

---

Zuppa di asparagi e patate, petali di toma di malga al larice e uovo cotto a bassa temperatura (3, 7)	€ 22,00
Linguine Pastificio dei Campi, salsa di pomodoro giallo Petrilli, crema al basilico, polvere di taralli e gamberi rossi (1, 2 **)	€ 28,00
Tegame di spaghetti maxi di Gragnano, pomodori pelati Petrilli, olive taggiasche, burrata e acciuga di Sicilia prima scelta (1, 4, 7)	€ 22,00
Tagliolini all'uovo con ragù di petto d'anatra Barberie e scorze d'arancia candite (1, 3)	€ 24,00
Raviolo aperto di pasta all'uovo con ragu di pesce spada alla siciliana, olive, pomodorini e capperi di Pantelleria (1, 3, 4)	€ 26,00
Filetto di branzino fresco con crema di pisellini e croccantino di speck (4)	€ 24,00
Vitello "al cubo" demì glace al riesling con purè di spinaci e rosa di carciofo (1, 12)	€ 24,00
Costolette d'agnello gallese marinate alle erbe aromatiche, in padella con borraggine e caprino (7)	€ 26,00
Scaloppa di foie gras d'oca, songino, code di gamberi, cedro e perle al balsamico (2, 12)	€ 30,00
Filetto di cervo con succo di mirtilli e asparagi	€ 28,00
Coscia e sovracoscia di pollo alla campagnola e pane Biova (1, 9)	€ 22,00