



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

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti
Proposta di piatti dedicati ai bambini su richiesta

Per qualsiasi informazione non esitate a chiedere, il nostro personale saprà esaudire le vostre richieste

Coperto € 4,00

PERCORSO NELL'ITALIA SQUISITA

Saluto della cucina

IL NORD E IL SUD IN UN CUCCHIAIO
Crema di zucca e gamberi
saltati al burro e pistacchi

[289]

L'ARTE DEL SOFFRITTO: LA BASE DELLA CUCINA ITALIANA

Tagliolino all'uovo e ragù cottura lenta
di manzo piemontese

[139]

I PROFUMI ED I SAPORI DELLA BASSA

Faraona alla gonzaghesca con frutta al forno,
misticanza e perle all'aceto balsamico

[8]

UN CAPOLAVORO BAROCCO

La Cassata

[1378]

LA PROPOSTA È SERVITA PER L'INTERO TAVOLO

€ 60,00



IN MEZZO AL TAVOLO

[OUR PROPOSAL TO START]

Proposte in condivisione, suggerite per due persone

[Sharing proposals, suggested for two people]

- Prosciutto di tonno tonnato, capperi di Pantelleria e perle yuzu (3,4) € 24,00
[Tuna salad with tuna dressing, capers from Pantelleria and yuzupearls]
- "Scarpetta" con il ragù di Delfina, a cottura lenta con manzo di razza Piemontese (1,9) € 18,00
["Scarpetta" with Delfina's ragù, slow-cooked with "Piemontese" race beef]
- Fritto ad aria di code di gamberi, mazzancolle ed alici con polpa di mango piccante, salsa all'uovo ed erbe (1,2,3 **) € 24,00
[Air-fried pink shrimp tails, prawns and anchovies with spicy mango pulp, egg sauce and herbs]
- Prosciuttino di petto d'oca farcito al foie gras, pan brioche, misticanza e sfere di balsamico (1,7) € 24,00
[Goose breast ham stuffed with foie gras, brioche bread, mixed salad and balsamic spheres]
- Mosaico con frutta e verdura, salmone Sockeye dell'Alaska affumicato pescato all'amo, aneto e riccioli di burro salato d'Isigny (2,4,7) € 30,00
[Fruit and vegetable mosaic, smoked Alaskan Sockeye salmon caught by hook, dill and curls of salted Isigny butter]
- "Dalla Mozzarella al Blu" - Tagliere di formaggi e la nostra giardiniera (7,9,12) € 22,00
["From Mozzarella to Blu" - Cheese platter and our "giardiniera"]

I NOSTRI PIATTI

[MAIN COURSE]

-
- Linguine di Gragnano mantecate con burro al limone, mazzancolle marinate, pinoli e fili di peperoncino (1,4,7) € 24,00
["Linguine" pasta from Gragnano tossed with lemon butter, marinated prawns, pine nuts and chili pepper threads]
- Tegame di mezzi paccheri Pastificio dei Campi, pomodori pelati corbarini, olive di Gaeta e burrata (1,7) € 22,00
[Pan of "mezzi paccheri" pasta from "Pastificio dei Campi", corbarini peeled tomatoes, "Gaeta" olives, and burrata]
- Filetto di branzino fresco, foglie di spinaci piccanti e croccantino di speck gastronomia Bernardi (4) € 22,00
[Fresh sea bass fillet, spicy spinach leaves and speck crunch from Bernardi delicatessen]
- Costolette d'agnello del Galles, purè di asparagi e robiola di capra (7) € 26,00
[Welsh lamb chops, asparagus puree and goat's "robiola" cheese]
- Filetto di cervo sfumato ai mirtilli e polenta della Val di Carnia alla piastra € 28,00
[Grilled venison fillet with blueberry sauce and "polenta" from "Val di Carnia"]
- Scaloppa di foie gras d'oca, mela al forno, miele e noci (1,8) € 30,00
[Goose foie gras escalope, baked apple, honey and walnuts]