

SELEZIONE VINI

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11.5% vol, Glera 100%	€ 4,00
Franciacorta Rizzini, Millesimato 2012, 13% vol, Chardonnay 100%	€ 8,00
Alsazia Crémant Bio Cave de Ribeauville, Brut, s.a., 12% vol, Pinot nero 80% Auxerrois 20%	€ 6,00
Champagne Henriot, Brut Souverain, s.a., vol 12%, Chardonnay 50%, Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 5%	€ 9,00

Spiedino di Gamberi rosa alla piastra con zuppetta di melone e pistacchi di Bronte tostiti (2,8,**)	€ 15,00
Coriandoli di sapore: Calamari, ratatouille di verdure, maionese al finocchietto e olive taggiasche (3,14,**)	€ 18,00
Polpo in padella, crema di patate, porri e zafferano con polvere di capperi di Pantelleria (14)	€ 18,00
Tris di tartare: tonno e lime, ricciola e zenzero, capesante e melone (4,14)	€ 20,00

BIANCHI FERMI

Alto Adige Goldmuskateller Poppohof, 2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%	€ 7,00
Toscana Aleatico Rosato La Piana, 2018, 13% vol, Aleatico 100%	€ 7,00
Campania Falanghina Campi Flegrei La Sibilla, 2018, 12% vol, Falanghina 100%	€ 6,00
Campania Greco di Tufo Amarano, 2017, 14,5% vol, Greco di Tufo 100%	€ 6,00
Sicilia Grotta Dell'Oro Hibiscus , 2018, 12,5% vol, Zibibbo secco 100%	€ 7,00

Scaloppa di foie gras d'oca e fichi marinati all'aceto balsamico (12)	€ 18,00
Gnocchetti sardi Pastificio dei Campi, melanzane, pomodori prunilli e raspadura con gamberi rossi di Mazara (1, 2, 7,**)	€ 18,00
Oasi di mare: Code di gamberi, tonno, calamari, capasanta e cozze profumati al mandarino con insalata di frutta e verdura e stracciatella alle erbe aromatiche (2,4,7,14,**)	€ 20,00
Spaghetti di Gragnano Pastificio dei campi con crema di Pecorino sardo e pane all'acciuga del mar Cantabrico (1,4,7)	€ 15,00
Tagliatelle all'uovo Campofilone con pesto di basilico, gamberi marinati e scottati, crema di ricotta di capra e sfoglie di zucchine (1,2,3,7,**)	€ 18,00

ROSSI FERMI

Toscana Vinum Rosso Gualandi, 2017, 14% vol, Pugnello 100%	€ 6,00
Abruzzo Montepulciano Ausonia, 2017, 13,5% vol, Montepulciano 100%	€ 6,00
Trentino Teroldego Vindimian Rudi, 2015, 13,5% vol, Teroldego 100%	€ 7,00
Piemonte Barbera Principiano, 2017, 12,5% vol, Barbera 100%	€ 5,00

Roastbeef di Black Angus con misticanza di verdure fresche e vinaigrette agli agrumi	€ 14,00
Quaglie al forno laccate al miele con more, germogli di amaranto e rucola	€ 18,00
Vitello tonnato alla vecchia maniera Piemontese (3,4,7,12)	€ 17,00
Tartare di manzo, scaglie di Parmigiano Reggiano, pomodori datterini, salsa alla rucola polvere di tarallo e acciughe del Cantabrico (7)	€ 18,00
Assortimento di formaggi: Comté Prestige della Savoia, Brillat Savarin della Borgogna, Bleu d'Auvergne con mostarde e confetture (7)	€16,00

È disponibile una versione vegetariana di alcuni piatti

Coperto € 2,50

DOLCI

Crostatina di pesche fresche con gelato alla crema ^(1,3,7)
€ 8,00

Pavlova lussuosa con fragole e frutti di bosco ^(1,3,7)
€ 8,00

Gazpacho ai lamponi
con frutta estiva e gin ⁽¹²⁾
€ 8,00

Ravioli di ananas ripieni agli agrumi canditi
e ricotta di capra ⁽⁷⁾
€ 8,00

Bignolata al cioccolato e coulis al ribes rosso ^(1,3,7)
€ 8,00

Coppa di gelato alla vaniglia
con amarene di Cantiano ^(3,7,12)
€ 6,00

VINI DOLCI

Piemonte Moscato Selezione Fuoriporta
s.a. , 4% vol, Moscato 100%
€ 4,00

Sicilia Passito Pantelleria Anemos Kazzen
2014, 15,5% vol, Zibibbo 100%
€ 5,00

Porto Real Companhia Velha
Tawny, 19% vol
€ 6,00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI REALIZZATI DALLA VINERIA FUORIPORTA
POTREBBERO AVERE 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

IN MEZZO AL TAVOLO

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

Pan brioche speziato, bloc di foie gras d'oca
e composta alle ciliegie ^(1,7)
€ 16,00

Crostone caprese: burrata Artigiana pugliese, pomodori datterini,
filettini di acciughe del mar Cantabrico stagionati 10 mesi
su pane al farro del forno Tilde ^(1,4,7)
€ 12,00

Speck di petto d'anatra affumicato, caprino della Loira, ruculetta,
lamponi freschi, perle all'aceto balsamico e crostini ai cinque semi ^(1,7,12)
€ 18,00

Ragù di Delfina su pane di grano duro del forno Tilde ^(1,9)
€ 12,00

Culatello di Zibello, veli croccanti ai semi
e crema al Parmigiano Reggiano ^(1,7)
€ 20,00

Guazzetto di calamari, moscardini
al prezzemolo con pane di segale del forno Tilde ^(1,14)
€ 15,00

Prosciutto di tonno tonnato e capperi di Salina ⁽⁴⁾
€ 15,00

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Pasta al ragù ^(1,9)
€ 9,00

Cinquina di Miniburgher con maionese e Ketchup ⁽³⁾
€ 12,00

Le nostre ricette rivisitate per offrirvi una proposta
vegetariana

SELEZIONE VINI

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

BIANCHI FERMI

Alto Adige Goldmuskateller Poppohof,
2017, 13,5% vol, Moscato giallo secco 100%

€ 7,00

Gnocchetti sardi Pastificio dei Campi, melanzane,
pomodori prunilli e raspadura (1, 7)

€ 14,00

Sicilia Grotta Dell'Oro Hibiscus,
2018, 12,5% vol, Zibibbo secco 100%

€ 7,00

Tagliatelle all'uovo Campofilone con pesto di basilico,
crema di ricotta di capra e sfoglie di zucchine (1,2,3,7,**)

€ 14,00

Campania Falanghina Campi Flegrei La sibilla,
2017, 12% vol, Falanghina 100%

€ 5,00

Zuppetta di melone e stracciatella di bufala (7)

€ 12,00

ROSSI FERMI

Piemonte Barbera Principiano
2017, 12,5% vol, Barbera 100%

€ 5,00

Insalata di frutta e verdura con stracciatella di bufala
profumata alle erbe aromatiche (7)

€ 13,00

ANALCOLICI

Bibite gassate Tomarchio	€ 4,00
Bibite naturali Marchigiane Pierre	€ 4,00

BIRRE

American red ale, Fabbrica della Birra Perugia 1875, 6,0% vol	€ 15,00
American pale ale, Calibro 07, Fabbrica della Birra Perugia 1875, 5,8% vol	€ 15,00

DISTILLATI E LIQUORI

Whisky, Speyside single malt 12 Y.O. Glen Moray, 43% vol	€ 9,00
Whisky, Dailuaine, single malt, 2008, The Ultimate, 40% vol	€ 8,00
Rhum vieux, Agricole, Clement, V. S.O.P., 40% vol	€ 8,00
Ron, Diplomatico, Reserva Exclusiva, 40% vol	€ 7,00
Bas Armagnac, 32 Lannepax, Baron Gaston Legrand, V.S.O.P., 40% vol	€ 9,00
Cognac, Pierre Ferrand, Grand Cru de Champagne, 40% vol	€ 8,00
Cognac, Pierre Lecat, N°1 V.S., 40% vol	€ 7,00
Grappa di Muller Thurgau, Distilleria Santa Massenza, 42% vol	€ 6,00
Grappa riserva, Furuta 36, Domenis, 40% vol	€ 7,00
Calvados, Lelouvier, Vieux, 42% vol	€ 7,00
Sambuca, Autentico Lazzaroni, 42% vol	€ 5,00
Liquore alla liquirizia, Lazzaroni, 25% vol	€ 4,00
Limoncello di Amalfi, Mansi 30% vol	€ 4,00
Porto LBV 2014, Ramos Pinto, 19% vol	€ 6,00
Amaro digestivo tonico alle erbe, Varnelli, 21% vol	€ 5,00
Nocino delle Streghe, Pregio 40% vol	€ 5,00
Liquore all'Achiellea, Palènt, 28% vol	€ 6,00
Anice secco speciale, Varnelli, 46% vol	€ 4,00

Tutto ciò che trovi nel menù lo puoi acquistare in Enoteca.

Non finisci la tua bottiglia? Portala a casa!

Organizza i tuoi eventi con Deluxe Catering

SCOPRI IL MONDO FUORIPORTA



“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. Per qualsiasi informazione non esitate a chiedere, il nostro personale saprà esaudire le Vostre richieste. 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