

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 siciliani 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
Salmone selvaggio affumicato al profumo di melone, pepe rosa e menta (4)	€ 26,00

Coperto € 4,00

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

I NOSTRI PIATTI

Mosaico di frutta e verdura con crudo di scampi, gamberi rossi, capesante, ricciola e aneto (2, 4, 14 **)	€ 30,00
Filetto di branzino, vellutata dell'orto, acciughe e polvere di pomodoro secco (4 **)	€ 22,00
Calamari al forno ripieni di patate, patè di pomodori e olive con julienne di verdure estive (14 **)	€ 25,00
Linguine Pastificio dei Campi, salsa di pomodoro giallo, crema al basilico, polvere di taralli alle olive e scampi (1, 2 **)	€ 26,00
Tortelloni di pasta all'uovo ripieni di ricotta, zucchine e scaglie di castelmagno stagionato (1, 3, 7)	€ 22,00
Guazzetto di moscardini e seppie con passatina di ceci e pomodori Petrilli (4, 9 **)	€ 20,00
Tegame di spaghetti maxi di Gragnano all'italiana, pomodori pelati, olive taggiasche, burrata e acciuga (1, 4)	€ 22,00
Millefoglie di petto di faraona in fricassea con noci, uva sultanina, scorze d'arancia e perle al balsamico (3, 7, 8, 12)	€ 20,00
Filetto di cervo sfumato alle ciliegie e quenelle di patate al timo	€ 24,00
Costolette d'agnello del Galles saltate in padella con mousse di carote e tartufo nero estivo	€ 28,00
Scaloppa di foie gras d'oca e mela al forno al rosmarino	€ 26,00
Selezione di formaggi alla carta (7)	€ 5,00 ad assaggio