

PORTO 11

LOUNGE AND BISTROT

ANTIPASTI

Uovo pochè su crema di asparagi e liquirizia 3,9	12
Sautè di cozze in salsa teriyaki 6,9,10,12,14	14
Gazpacho con anguria alla plancha e cetrioli in osmosi	12
Battuta di fassona con maionese al curry, arachidi e mela 5,6	16
Cheviche* di ricciola, ibisco, patata americana e cioccolato fondente 4,9	16

PRIMI

Risotto cacio e cannella con crudità di scampi*, mandorle e cioccolato bianco 2,7,8,9	19
Gnocchi di pane al pomodoro con stracciatella, crema di basilico e confit 1,7,9	16
Tagliolini al nero di seppia con seppioline*, bottarga e pompelmo 1,4,9,12	18

SECONDI

Vitello sgombrato* 3,4,9,10	16
Tagliata di picanha con pak-choi e limone candito	20
Filetto di San Pietro* su cozze marinate al pomodoro e asparagi 4,9,12,14	18
Crema di piselli con scampi* e calamari*, panna cotta al lime e fave 2,4,7,9,12	22

TABELLA ALLERGENI come da allegato II Reg. UE n.1169/2011
 n. 1 CEREBALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
 n. 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
 n. 3 UOVA e prodotti a base di uova
 n. 4 PESCE e prodotti a base di pesce
 n. 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
 n. 6 SOIA e prodotti a base di soia
 n. 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 n. 8 FRUTTA A GUSCIO e loro prodotti (mandorle, pistacchi, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia)
 n. 9 SEDANO e prodotti a base di sedano
 n. 10 SENAPE e prodotti a base di senape

n. 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
 n. 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
 n. 13 LUPINI e prodotti a base di lupini
 n. 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
 Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) / 00, allegato III, sezione VIII, capitolo, lettera D, punto. Le materie prime adoperate per la preparazione dei nostri piatti, sono da noi attentamente selezionate e rigorosamente fresche; in alcuni casi vengono utilizzati prodotti surgelati o prodotti abbattuti e congelati in proprio; essi sono contraddistinti dal simbolo: *, senza modificare la qualità finale del piatto.

VINI BIANCHI

Roero Arneis DOCG - Piemonte - Lagobava - 2020	5	25
Falanghina del Sannio DOP - Campania - Fontanavecchia - 2018	5	25
Chiarretto del Garda DOC Rosato - Lombardia - Olivini - 2019	6	25
Gewurztraminer DOC - Alto Adige - Wassererhof - 2019	7	32
Sicilia Bianco "Jalè" - Sicilia - Cusumano - 2017		32
Timorasso Piccolo Derthona - Piemonte - La Spinetta - 2019		32
Lugana DOC "Brolettino" - Lombardia - Cà dei Frati - 2018		32
Ribolla Gialla IGT - FVG - Mario Schiopetto - 2018		32
Collio DOC Sauvignon - FVG - Mario Schiopetto - 2015		36
Sauvignon Blanc - Nuova Zelanda - Cloudy Bay - 2019		45
Ribolla Gialla IGT "Orange Wine" - FVG - Gravner - 2012		75

VINI ROSSI

Barbera DOC Biologico - Piemonte - Lagobava - 2017	6	25
Chianti Classico DOCG - Toscana - Meraviglie - 2017	6	25
Lenos Primitivo IGT - Puglia - Tenuta Patruno Perniola - 2018	6	25
Nebbiolo Langhe DOC - Piemonte - San Biagio - 2018		25
Valpolicella ripasso Sup. DOC - Veneto - Latium - 2016		32
Gattinara DOCG - Piemonte - Travagliani - 2018		38
Bolgheri "Il Bruciato" - Toscana - Antinori - 2018		38
Gattinara DOCG - Piemonte - Cantine Nervi - 2016		55
Langhe DOP "Sito Moresco" - Piemonte - Gaja - 2017		88

BOLLICINE E CHAMPAGNE

Prosecco extra dry DOCG "Cuvée Millesimato" - Bernardi	5	23
Vino Spumante Rosè Brut - Bernardi	5	23
Franciacorta Brut DOCG - Majolini	7	34
Franciacorta Rosè Brut DOCG - Lombardia - Contadi Castaldi		36
Franciacorta Extra Brut "Cuvée Prestige" - Cà Del Bosco		45
Trento DOC Brut "Perlè" - Ferrari		45
Franciacorta - Pas Operè - Bellavista		72
Trento DOC Dosaggio Zero "Perlè Zero" - Ferrari		90
Ruinart Blanc de Blancs Brut - Ruinart		98
Ruinart Rosè Brut - Ruinart		98
Franciacorta Brut "Anna Maria Clementi" - Cà Del Bosco		120
Trento Metodo Classico "Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore"		160
Dom Perignon Cuvée - Dom Perignon		220