

# Fuori Porta

## Antipasti

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI DEL TERRITORIO ACCOMPAGNATO DA TRE TIGELLE MONTANARE (1, 10)	€ 18,00
Piattino di Mortadella (10)	€ 4,00
Piattino di Culatta (10)	€ 7,00
SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATA DA MIELE, ACETO BALSAMICO E CONFETTURE (7, 10)	€ 15,00
Piatto di Pecorino di Fossa (7)	€ 7,00
Sua Maestà il Nero Parmigiano 22 mesi (7)	€ 8,00
SQUACQUERONE (7)	€ 5,00
FRIGGIONE BOLOGNESE	€ 5,00
PESTO DI LARDO MODENESE	€ 5,00
SPUMA DI MORTADELLA (7, 10)	€ 5,00
TIGELLE MONTANARE ARTIGIANALI (1)	ead. € 1,00
CIACCI DI LIZZANO IN BELVEDERE (1, 7)	ead. € 3,50

# Fuori Porta



CROSTINI DI POLENTA MACINATA A PIETRA CON RAGÙ BOLOGNESE, SQUACQUERONE E FRIGGIONE (1, 7, 8, 10)	€ 9,00
POLENTA FRITTA (1)	€ 5,00
PORCINI FRITTI* (1, 3)	€ 12,00
CROCCHETTE DI PARMIGIANO 36 MESI (3, 7)	€ 6,00
ANTIPASTO DELLO CHEF: A seconda della stagionalità dei prodotti	

\* secondo stagione prodotto congelato

# Fuori Porta

## Primi Piatti

TAGLIATELLE AL MATTARELLO CON RAGÙ BOLOGNESE (1, 3, 7, 8, 10)	€ 12,00
TORTELLINI° FATTI A MANO RIGOROSAMENTE IN BRODO DI CAPPONE (1, 3, 7, 8)	€ 15,00
TORTELLONI° CLASSICI BOLOGNESI (ricotta e prezzemolo) FATTI A MANO CON BURRO E SALVIA (1, 3, 7)	€ 13,00
STORTELLI° VEGANI RIPIENI DI VERDURE E PATATE CON RUSTICO DI CILIEGINI E BASILICO (1)	€ 13,00
PRIMO PIATTO DELLO CHEF A base di pasta o riso che varia a seconda della stagione	

° prodotto artigianalmente e abbattuto

# Fuori Porta



## Secondi Piatti

COTOLETTA DI VITELLO\*\* ALLA BOLOGNESE CON PROSCIUTTO DI PARMA  
E CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI € 18,00  
(1, 3, 7)

TAGLIATA DI Picanha MARINATA CON VINAIGRETTE ALLA SENAPE  
E CRUDITÀ DI SPINACINI € 18,00  
(9, 10)

POLPETTINE DI CARNE (ripieno dei tortellini) IN UMIDO, CIPOLLA, BASILICO  
E CROSTINI DI POLENTA FRITTA € 15,00  
(1, 3, 7)

CROCCHETTE VEGANE\*\* DI CECI, PATATE E ZUCCA SU INSALATINA DI FOGLIE  
E CREMA DI BARBABIETOLA € 15,00  
(1)

PIETANZA DELLO CHEF

A base di carne seguendo la disponibilità stagionale

\*\* prodotto lavorato da fresco e abbattuto

# Fuori Porta

## Contorni

PATATE AL FORNO VECCHIA MANIERA	€ 6,00
VERDURE MISTE SALTATE E STUFATE, SERVITE IN COCCIO	€ 7,00
MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA E AL FORNO	€ 7,00
INSALATA MISTA IN BASE A QUELLO CHE CI DONA L'ORTO	€ 5,00

Tutte le verdure sono a km 0 da agricoltura biologica "Agri con Cura" e variano a seconda della stagionalità

## Insalatone

BOSCAIOLA: insalata mista, champignon, petto di pollo alla piastra e seaglie di parmigiano 36 mesi (7)	€ 14,00
LA GRASSA: insalata mista, pomodori, eulaecia, stracciatella di bufala e gocce di aceto balsamico (7, 10)	€ 14,00

Gentile Cliente,  
Benvenuta, benvenuto.

Il pane e tutte le paste che vi proponiamo vengono prodotte artigianalmente dal nostro laboratorio.

Abbiamo scelto di siglare con una cifra gli allergeni presenti nei nostri piatti, la legenda è nell'ultima pagina.

In caso di dubbi o perplessità siamo qui per rispondere alle tue domande.

In questo locale non si applica alcuna maggiorazione per coperto e servizio.

SI PREGA DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE.

## LEGENDA ALLERGENI :

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. SEDANO
9. SENAPE
10. SENAPE
11. ANIDRIDE SOLFOROSA
12. LUPINI
13. FRUTTA A GUSCIO
14. MOLLUSCHI

# Fuori Porta

## VINO DELLA CASA:

### ROSSO FERMO SANGIOVESE E CABERNET

CALICE	€ 4,00
1/2 LITRO	€ 7,00
1 LITRO	€ 12,00

### BIANCO FERMO ALBANA

CALICE	€ 4,00
1/2 LITRO	€ 7,00
1 LITRO	€ 12,00

BIANCO FRIZZANTE PIGNOLETTO E TREBBIANO 0,75 L	€ 15,00
--	---------

## Bevande

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,75 L	€ 2,00
BIBITE 0,33 L	€ 4,00
BIRRA MECKATZER HELL 0,50 L - Allgäu Baviera -	€ 6,00
BIRRA ARTIGIANALE	€ 6,00
CAFFÈ	€ 1,50

In questo locale non si applica nessuna maggiorazione per coperto e servizio