

*C*affè  *f*uoriporta

Menù

Caffetteria

Servizio al tavolo incluso

Caffè gold: Bottoni di cioccolato fondente,

caffè, panna e oro spray ^(7,8)	€ 3,50
Caffè espresso miscela Fuoriporta	€ 1,50
Caffè 100% Arabica Honduras	€ 1,50
Caffè macchiato ⁽⁷⁾	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,60
Caffè corretto	€ 2,00
Macchiatone ⁽⁷⁾	€ 1,70
Americano	€ 1,70
Caffè filtro	€ 3,00
Orzo ^(1,6,7,8)	€ 1,80
Ginseng ^(3,6,7,8)	€ 1,80
Cappuccino ⁽⁷⁾	€ 2,20
Cappuccino senza lattosio ⁽⁷⁾	€ 2,30
Cappuccino latte di soia	€ 2,50
Cappuccino latte di avena	€ 2,50
Latte bianco ⁽⁷⁾	€ 2,00
Latte macchiato ⁽⁷⁾	€ 2,50
Marocchino ⁽⁸⁾	€ 2,70
Punch Varnelli: Arancio/mandarino/rum ⁽¹²⁾	€ 3,50
Irish coffee ^(7,12)	€ 6,00

Ciocolate calde

Ciocolata classica ⁽⁸⁾	€ 4,50
Ciocolata classica con panna ^(7,8)	€ 5,50
Ciocolata bianca ^(7,8)	€ 5,00

Pasticceria

Preparazioni Dolci

Croissant vuoto (1,3,7,8)	€ 1,80
Croissant ripieno (1,3,7,8)	€ 2,20
Croissant vegano (1,3,8)	€ 2,00
Croissant vegano farcito (1,3,8)	€ 2,40
Pain au chocolat (1,3,7,8)	€ 2,20
Veneziana (1,3,7,8)	€ 1,80
Girella con uvetta (1,3,7,8)	€ 2,20
Girella con uvetta integrale (1,3,7,8)	€ 2,20
Monoporzioni dal cuore cremoso (1,3,7,8)	€ 4,00
Fetta di crostata all'albicocca (1,3,7)	€ 3,50
Crostata alle mele senza lattosio (1,3)	€ 4,50
Torta caprese con farina di mandorle e cioccolato (8)	€ 4,50
Torta campagnola con farina di nocciole e frutti di bosco (8)	€ 5,00
Pancake con creme/confetture (1,3,7)	€ 6,00
Pancake con creme/confetture e frutta fresca (1,3,7)	€ 7,00
Yogurt greco con granola, frutta fresca e miele (1,8)	€ 6,00

Le nostre farciture dolci

Crema pasticceria, Crema al cioccolato,
Crema al Pistacchio, Caramello salato, Confettura di Albicocca,
Confettura di Frutti di bosco, Sciroppo d'acero

Frutta fresca

Fragole, lamponi, mirtili, more

Preparazioni Salate

Brioche o Toast classico con cotto e formaggio (1)	€ 5,00
Toast con pane integrale Norvegese: Salmone, avocado (1,4)	€ 14,00
Toast con pane integrale Mediterraneo: Con pomodori, basilico e avocado (1)	€ 5,00
Toast con pane integrale Vegano: Con zucchine sfogliate e avocado (1)	€ 5,00

Tea Kusmi

Organic earl grey	€ 5,00
Tea nero al bergamotto	
Tea Vert Sencha	€ 5,00
Tea verde cinese	
Black Anastasia Bio	€ 6,00
Tea nero al bergamotto	
Organic Darjeeling	€ 5,00
Tea nero indiano, lo champagne dei tea	
St. Petersburg	€ 5,00
Tea nero al bergamotto aromatizzato	
Green Jasmine	€ 5,00
Tea verde profumato al gelsomino	
Four red fruits	€ 5,00
Tea nero ai quattro frutti rossi	
White Anastasia Bio	€ 6,00
Tea bianco al bergamotto e fiori d'arancio	
Kashmir Tchai	€ 5,00
Miscela di tea neri e spezie	
English breakfast	€ 5,00
Miscela di tea neri	

Tisane Health Wilden

QuiTea	€ 5,00
Arancio, Rhodiola Rosea, Camomilla, Ginkgo, Biancospino Menta	
CisTea	€ 5,00
Uva Ursina, Ginepro, Malva, Ribes Nero, Ortica, Equiseto, Cannella, Mais, Sambuco	
Precycle	€ 5,00
Agnocasto, Zenzero, Melissa, Rosa, Lampone, Achillea, Alchemilla	
NaTeavity	€ 5,00
Anice, Finocchio, Limone, Verbena Odorosa, Alfa-Alfa, Galega	

Tisane Bio Wilden

Digestive	€ 5,00
Finocchio, Liquirizio, Zenzero, Melissa, Menta, Rosmarino, Salvia, Limone	
Morning	€ 5,00
Cacao, Papavero rosso, Ginseng siberiano, Ginko biloba, Iperico, Cyclopia, Cannella, Rooibos	
Night	€ 5,00
Arancia dolce, Stellina odorosa, Melissa, Camomilla, Malva, Passiflora, Tiglio, Biancospino, Valeriana	
Boost	€ 5,00
Zenzero, Citronella, Alloro, Arancia dolce, Ginepro, Echinacea, Pepe nero, Sambuco	
Detox	€ 5,00
Elicriso, Zenzero, Stellina Odorosa, Fieno Greco, Ortica, Equiseto	
Hangover	€ 5,00
Arancia dolce, Camomilla, Cardamomo, Citronella, Curcuma, Finocchio, Genziana, Limone, Malva, Menta, Pepe nero, Zenzero	
Relax	€ 5,00
Passiflora, Rosmarino, Alloro, Ginepro, Timo, Lavanda	
Focus	€ 5,00
Verbena, Centella asiatica, Ginkgo Biloba, Matè, Menta, Melissa Moldavica, Basilico, Родиола Роза, Rosmarino	

Bevande

Acqua

Surgiva liscia o gassata lt. 0,50 € 2,00

Succhi Colzani ml 220

Albicocca Emilia Romagna / Sicilia € 5,00

Pesca Sicilia € 5,00

Pera Emilia Romagna € 5,00

Mirtilli Piemonte / Lago di Como € 5,00

Ananas Costa Rica € 5,00

Mango Sicilia/ Spagna / Perù € 5,00

Pomodoro Perino Puglia / Campania € 5,00

Bibite gassate bio Tomarchio ml 275

Chinotto € 4,00

Limonata € 4,00

Tonica € 4,00

Aranciata € 4,00

Spremute fresche

Arancia € 5,00

Pompelmo € 6,00

Menu

Dalle 12 alle 15

- Lasagnette al ragù di carne (1,3,4,6,7,8,9,13) € 11,00
- Trota salmonata affumicata con verdure sfogliate (4) € 12,00
- Polpette di Manzetta Prussiana al sugo con crostoni di pane di Altamura (1,9) € 13,00
- Piatto del giorno € da 8 a 16,00
- Toast classico con cotto e formaggio senza lattosio (1) € 6,00

Da condividere

Bruschetta con Salmone Affumicato Norvegese e avocado (1,3,4,7)
€ 14,00

Crostini di pane con Acciughe riserva speciale del Mar Cantabrico
e Burro artigianale (1,4,7)
€ 14,00

Salva cremasco e tighe (7)
€ 8,00

Tagliere di affettati
€ 14,00

Piramide Gourmet

Selezione di
affettati misti
formaggi misti con confetture
crostini di acciughe e burro
crostini salmone e avocado
30€

Analcolici

Analcolico alla Frutta Colzani

Pompelmo, Mela, Mirtillo e Lime

€ 10,00

Pescatillo

Pesca, mirtillo, lime e Tonica Tomarchio

€ 10,00

Pink lady

Limone e menta, granatina

€ 10,00

Birre

Session IPA

€ 8,00

Birra chiara, dissetante e leggera. aromi di limone e frutta tropicale, dati dalla luppolatura a freddo.

ad alta fermentazione.

33 CL ALC 3.8% VOL

German Pils

€ 8,00

Birra dorata, leggera e beverina. con profumi erbacei e balsamici e un sapore amaro e delicato.

In stile tedesco a bassa fermentazione.

33 CL ALC 4.8% VOL

Best Bitter

€ 8,00

Birra ambrata, leggera e poco gasata.

con profumi erbacei e caramellati e un sapore amaro e delicato.

in stile inglese ad alta fermentazione.

33 CL ALC 4.3% VOL

Blanche de noir

€ 8,00

Birra bianca, setosa e dolce con profumi pepati, freschi e leggermente agrumati.

La caratteristica principale è l'utilizzo di Pepe selvatico del Madagascar,

che dona alla birra aromi di noce moscata, pepe e liquirizia.

33 CL ALC 4.8% VOL

Il prezzo delle bevande comprende l'aperitivo

Signature Cocktails

Fuoriporta

Gin, purea di mango, supasawa € 12,00

Tropical J

Nettare di Maracuja, Sour, Vodka € 12,00

Peach Mule

Nettare di pesca, Zenzero, Lime, Ginger beer, Vodka € 12,00

White Negroni

Liquore ai fiori di sambuco, Vermouth Bianco, Gin € 12,00

Storto

Vermouth balsamico Angini, Bitter Fusetti € 12,00

Prosecco Selezione Fuoriporta

Rouge

Bitter Rouge, succo d'arancia fresca € 12,00

MarTeani

Infuso di tea nero nel Vermouth Bianco Carlo Alberto, Sour € 12,00

VertiGin

Gin, purea di mango, Vermouth bianco € 12,00

Classic Cocktails

Negroni

Vermouth, Bitter, Gin € 8,00

Mojito

Soda, Rum Bianco, supasawa € 10,00

Margarita

Tequila, Triple sec, supasawa € 10,00

Gin Tonic

Gin, tonica € 10,00

Gin Tonic Premium

Gin Premium, tonica € 12,00

Spritz

Aperol/Campari, Prosecco Fuoriporta, seltz € 8,00

Il prezzo delle bevande comprende l'aperitivo

Vini

Spumanti

bicchiere

Prosecco Fuoriporta, Extra Dry, s.a. 11% vol. Glera 100%	€ 8,00
Lombardia Franciatorta Vezzoli, Brut, s.a., 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 9,00
Oltrepò Pavese Rosè Frecciarossa, Extra Brut, s.a., 12,5% vol. Pinot nero 100%	€ 9,00
Champagne Roger Barnier, Brut selection, s.a. 12,5 vol. 58% Chardonnay, 10% Pinot N e 32% Pinot M	€ 12,00

Vini Bianchi fermi

Valle del Rodano Parallèle 45 Paul Jaboulet Aine 2022, 13,5% vol. Viognier 470%, Grenache b. 21% Roussane 18% Clairette 9% marsanne 5%	€ 7,00
Marche Fricò Tomasetti, 2021, 11% vol. Trebbiano 80% Verdicchio 15%, Malvasia 5%	€ 8,00
Friuli Venezia Giulia Friulano Russolo, 2023, 12,5% vol. Friulano 100%	€ 8,00
Piemonte Musa Massimo Abbate, 2023, 14% vol. Moscato secco 70% Sauvignon 30%	€ 8,00

Vini Rossi fermi

Toscana Poggiardello Tiberini, 2020, 13% vol. Prugnolo Gentile 85% altre varietà 15%	€ 7,00
Valle del Rodano Syrah Ferraton 2023, 12% vol. Syrah 100%	€ 8,00
Piemonte Barbera Massimo Abbate, 2021, 14% vol. Barbera 100%	€ 9,00
Valtellina Nebbiolo Nettare Tenuta Scerscé, 2023, 12,5% vol. Nebbiolo 100%	€ 8,00

**Richiedi la carta dei vini
per scoprire le proposte in bottiglia**

Il prezzo delle bevande comprende l'aperitivo

Liquori e Distillati

Vermouth Rosso Carlo Alberto, 16,5% vol.	€ 4,00
Vermouth Bianco Carlo Alberto	€ 4,00
Limoncello Benedetti 25% vol.	€ 4,00
Liquirizia Benedetti 25% vol.	€ 4,00
Rum Plantation Isle of Fiji, 40%	€ 6,00
Cognac 1er Cru de Cognan Pierre Ferrand, 40% vol.	€ 7,00
Grappa barrique, Poli, 40% vol.	€ 4,00
Grappa bianca, Poli, 40% vol.	€ 4,00

Gli alcolici presenti nel menù contengono SOLFITI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI REALIZZATI DAL CAFFÈ 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.

“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.