

*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

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
Veneziana al cacao con gocce di cioccolato (1,3,7,8)	€ 2,20
Girella con uvetta (1,3,7,8)	€ 2,20
Girella con uvetta integrale (1,3,7,8)	€ 2,20
Croissant salato (1,3,7,8)	€ 1,80
Monoporzione dal cuore al cioccolato fondente (1,3,7,8)	€ 4,00
Monoporzione dal cuore al caramello salato (1,3,7,8)	€ 4,00
Monoporzione dal cuore al cioccolato bianco (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/Waffel con creme/confetture (1,3,7)	€ 6,00
Pancake/Waffel con creme/confetture e frutta fresca (1,3,7)	€ 7,00
Yogurt greco con granola, frutta fresca e miele (1,8)	€ 5,00

Le nostre farciture dolci

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

Frutta fresca

Fragole, lamponi, mirtilli, more

Proposte Salate

Toast classico con cotto e formaggio ⁽¹⁾	€ 6,00
Bruschette con pane integrale pomodori , avocado e semi di chia ⁽¹⁾	€ 6,00
Bruschette di pane integrale 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
Tortino di baccalà mantecato, con polenta senza aglio e senza latte ⁽⁴⁾	€ 12,00
Salva cremasco e tighe ⁽⁷⁾	€ 7,00
Tagliere di affettati misti	€ 10,00

Piramide Gourmet

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

Tea Kusmi

St. Petersburg	€ 5,00
Tea nero al bergamotto aromatizzato ai frutti rossi	
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	
Green Jasmine	€ 5,00
Tea verde profumato al gelsomino	
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

QuieTea	€ 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, Rodiola Rosa, 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

A.C.E. € 5,00

Frullati e smoothies

Agrumi purificanti: Pompelmo, arancia, lime € 7,00

Bacche antistress: Fragole, lamponi, more € 7,00

Avena dissetante: Latte di avena, mela, miele, cannella € 7,00

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

Melograno € 4,50

Analcolici

Analcolico alla Frutta Colzani

Pompelmo, Mela, Mirtillo e Lime

€ 10,00

Pescatillo

Pesca, mirtillo, lime e Tonica Tomarchio

€ 10,00

Pink lady

Sour by Fuoriporta, granatina

€ 10,00

Golden Hour

Sanbitter, succo d'arancia e Tonica

€ 10,00

Birre in bottiglia

Session IPA 33 CL ALC 3.8% VOL

€ 7,00

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

German Pils 33 CL ALC 4.8% VOL

€ 7,00

Birra dorata, leggera e beverina. con profumi erbacei e balsamici e un sapore amaro e delicato. In stile tedesco a bassa fermentazione.

Best Bitter 33 CL ALC 4.3% VOL

€ 7,00

Birra ambrata, leggera e poco gasata. con profumi erbacei e caramellati e un sapore amaro e delicato. in stile inglese ad alta fermentazione.

Blanche de noir 33 CL ALC 4.8% VOL

€ 7,00

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.

Signature Cocktails

Fuoriporta

Gin, purea di mango, Sour € 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

Fuseppone

Bitter Fusetti, Gin, Soda al pompelmo rosa € 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, Sour € 10,00

Margarita

Tequila, Triple sec, Sour € 10,00

Gin Tonic

Gin, tonica € 12,00

Hugo

Liquore ai fiori di sambuco, Prosecco, seltz € 8,00

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%	€ 7,00
Trento DOC Brezza Cantine di Riva del Garda, Brut, s.a., 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 8,00
Champagne Roger Barnier, Brut, S.A. 12,5 vol. 60% Chardonnay, 10% Pinot N e 30% Pinot M	€ 12,00

Vini Bianchi fermi

Mosella Riesling Neumagener Schotels, 2024, 11% vol. Trebbiano Riesling 100%	€ 8,00
Friuli Isonzo Shiro Bergomas, 2023, 14,5% vol. Chardonnay 75%, Sauvignon 25%	€ 7,00
Piemonte Musa Massimo Abbate, 2022, 12,5% vol. Moscato secco 60% Sauvignon 40%	€ 9,00

Vini Rossi fermi

Toscana Rosso di Montepulciano Tiberini 2022, 13% vol. Sangiovese 90%, Canaiolo nero 10%	€ 8,00
Campania Aglianico Cautiero 2023, 14% vol. Aglianico 100%	€ 7,00
Piemonte Barbera Massimo Abbate, 2021, 14% vol. Barbera 100%	€ 9,00
Friuli Isonzo Cabernet Franc Bergomas, 2023, 12,5% vol. Cabernet Franc 100%	€ 8,00

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

Il prezzo delle bevande comprende l'aperitivo

CARTA DEI VINI

SPUMANTI E METODO CHARMANT

Trento DOC Brezza Cantine di Riva del Garda

Brut, s.a., 12,5% vol. Chardonnay 100% 38 €

Franciacorta Barisei

Brut, s.a., 12,5% vol. Chardonnay 100% 40 €

Valdobbiadene Prosecco Selezione Fuoriporta

Extra Dry s.a. 12% 100% Glera 30 €

CREMANT E CHAMPAGNE

Valle della Marne Champagne Roger Barnier

Brut selection, s.a. 12,5 vol. 60% Chardonnay, 10% Pinot N e 30% Pinot M 75 €

Montagne de Reims Champagne Mignon Boulard Meunier

s.a. 12,0% Pinot Meunier 100% 90 €

Montagne de Reims Champagne Mignon Boulard Pas Dosé

s.a. 12,0% Pinot nero 100% 80 €

Montagne de Reims Champagne Tralant Zero

s.a. 12,0% Pinot nero 60% Chardonnay 20% Pinot Meunier 20% 108 €

BIANCHI ITALIANI

Alto Adige Musa Massimiliano Abbate,

2022, 14% vol. Moscato giallo secco 100% 40 €

Friuli Shiro Massimo Bergomas

2023 12,0% Chardonnay 60% Sauvignon 40% 35 €

Campania Cautiero "Fois"

2021 12,5% Falangina 100% 35 €

BIANCHI FRANCESI E TEDESCHI

Mosella Riesling Scholtes

2022, 11% vol. Riesling 100% 38 €

Borgogna Cuvée Saint-Vincent Girardin

2022, 13% vol. Chardonnay 100% 50 €

Chablis Premier Cru Les Vaillons Bichot

2021, 12% vol. Chardonnay 100% 88 €

Loira Pouilly-fumé les Duchesses

2023, 13% vol. Sauvignon 100% 38 €

ROSSI ITALIANI

Piemonte Barbera Massimiliano Abbate

2022 14,0% Barbera 100% 40 €

Toscana Rosso di Montepulciano Tiberini

2022, 13% vol. Sangiovese 90%, Canaiolo nero 10% 30 €

Friuli Isonzo Cabernet Franc Bergomas

2023, 12,5% vol. Cabernet Franc 100% 28 €

Campania Aglianico Fois Cautiero

2023, 14% vol Aglianico 100% 30 €

ROSSI FRANCESI

Borgona Satenay Domaine des Rouges-Queues

2021 12% Pinot Nero 100% 60 €

Loira Cuve violette Claud de Nell

2019 13,5% Cabernet franc 80% Cabernet sauvignon 20% 55 €

Liquori e Distillati

Vermouth Rosso Carlo Alberto, 16,5% vol.	€ 4,00
Vermouth Bianco Carlo Alberto	€ 4,00
Limoncello 25% vol.	€ 4,00
Rum Plantation Isle of Fiji, 40%	€ 6,00
Cognac, 40% vol.	€ 6,00
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 FUORIPIORTA 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.