

*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 Etiopia Djimma	€ 1,70
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 piccolo ^(1,6,7,8)	€ 1,50
Orzo Grande ^(1,6,7,8)	€ 1,80
Ginseng piccolo ^(3,6,7,8)	€ 1,50
Ginseng grande ^(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
Matcha latte	€ 3,50
Marocchino ⁽⁸⁾	€ 2,70
Irish coffee ^(7,12)	€ 6,00

Preparazioni fredde

Caffè freddo shakerato	€ 3,50
Caffè leccese, con latte di mandorla e ghiaccio ⁽⁸⁾	€ 2,50
Crema Caffè ⁽⁷⁾	€ 3,50
Coffee Crumble ^(1,7,8)	€ 5,00
Frappé piccolo	€ 3,00
Frappé grande	€ 4,50

Pasticceria

Brioche

Croissant vuoto (1,3,7,8)	€ 1,80
Croissant ripieno (1,3,7,8)	€ 2,20
Croissant vegano (1,6,8)	€ 2,00
Croissant vegano farcito (1,6,8)	€ 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

Altri dolci

Biscotti al burro (1,3,7,8)	€ 0.40
Biscotti vegani (1,6)	€ 0,30
Amaretti morbidi alla mandorla e limone senza glutine e senza lattosio (3,8)	€ 2,00
Mini tartellette di frolla al cacao da farcire a piacere (1,3,7,8)	€ 2,00
Plum cake alla carote senza lattosio (1,3)	€ 4,00
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
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 senza glutine e senza lattosio (8)	€ 4,50
Torta campagnola con farina di nocciole e frutti di bosco senza glutine e senza lattosio (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 pasticceria, 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
Sablè al pomodoro e parmigiano con Crudo di Parma	€ 8,00

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	

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

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

Analcolici

Analcolico alla Frutta Colzani

Pompelmo, Mela, Mirtillo e Lime

€ 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
Marche Bolla rosa Luigi giusti rosé, Brut, s.a., 12,5% vol. lacrima di morro d'Alba 100%	€ 8,00
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

Marche Verdicchio Luigi Giusti, 2023, 14% vol. Verdicchio 100%	€ 7,00
Trento Chardonnay Cantine di Riva del Garda, 2025, 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 7,00
Loira Sauvignon Fleuriet Frères, 2024, 13% vol. Sauvignon 100%	€ 8,00
Chablis Schaller, 2024, 12,5% vol. Chardonnay 100%	€ 9,00

Vini Rossi fermi

Toscana Chianti Monrosso 2022, 14% vol. Sangiovese 100%,	€ 7,00
Loira Pinot Nero Fleuriet Frères, 2024, 13% vol. Pinot nero 100%	€ 8,00
Marche Lacrima Luigi Giusti, 2024, 13% vol. Lacrima di morro d'Alba 100%	€ 7,00

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 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 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.