

# PORTOFOLIALE

*l'imbarazzo è nella scelta*



# I CICCHETTI

— cosa sono? —



UN ANTIPASTO, UN ASSAGGIO,  
UN VERO E PROPRIO SFIZIO



dall'apertura fino alle 02.00

## FREDDI

<i>Baccalà mantecato</i>	3 €
<i>Ciliegina di bufala broccoli e bottarga</i>	3 €
<i>Panzanella alla romana</i>	3 €
<i>Panzanella con burrata</i>	2 €
<i>Peperoncino ripieno di tonno</i>	2,5 €
<i>Stracciatella ai tre pomodori</i>	3 €

## CALDI

<i>Involtino dei nebrodi</i>	3 €
<i>Parmigiana di melazane</i>	2,5 €
<i>Tarallo schiacciato con le cozze</i>	2,5 €
<i>Zuppetta di ceci e castagne</i>	3 €

## POLPETTE

<i>Polpetta di melanzane</i>	2,5 €
<i>Polpetta al sugo</i>	2,5 €
<i>Polpetta di bollito e salsa verde</i>	3 €
<i>Polpetta di cavolfiore con bagna cauda</i>	2,5 €
<i>Polpetta di calamari salsa ceci e lime</i>	3 €

## TIELLE

<i>Scarola uvetta e pinoli</i>	2,5 €
<i>Polpo e patate</i>	3 €
<i>Broccoletti e ciauscolo</i>	2,5 €

## CROSTINI

<i>Salmone affumicato e burro</i>	3 €
<i>Culatello e carciofi</i>	3 €
<i>Alla vaccinara</i>	2,5 €
<i>Patè di coniglio</i>	2,5 €

## FRITTI

<i>Mozzarelline fritte</i>	3,5 €
<i>Crocchetta di gateau</i>	2,5 €
<i>Crocchetta di prosciutto</i>	3 €

## TACOS

<i>Caponata e pecorino di Enna</i>	4 €
<i>Pollo spinaci e senape</i>	4 €
<i>Seppia arrosto con salsa cocktail e insalata riccia</i>	4 €

## CRUDI

<i>Ostriche</i>	3 €
<i>Tartare di salmone, arancia e finocchi croccanti</i>	4,5 €

dall'apertura fino alle 02.00

# DALLA GASTRONOMIA

1/2 1

<b>MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA</b> da 100 e 200 gr	5	9.5
<b>MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA</b> e prosciutto di parma dop 24 mesi Ghirardi	-	16
<b>BURRATA AI TRE POMODORI</b> secchi, freschi, appassiti	-	13
<b>PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE SELEZIONE PORTO FLUVIALE</b> con giardiniera fatta in casa	-	11

## PROSCIUTTI 1/2 1

<b>PROSCIUTTO DI BASSIANO</b> 6 riserva 18 mesi	11
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP</b> 8 24 mesi Ghirardi	14
<b>CULATELLO CON COTENNA</b> 11 stagionato 24 mesi Ghirardi	18

## BURGER

€

### FLUVIALE ..... 13.5

Burger di manzo 180 gr, pomodoro, lattuga e ketchup

### PORTO ..... 16

Burger di polpo e calamari 150 gr, pomodori, songino e maionese alla paprica "CHINATA"

### BB BURGER ..... 16

Burger di bufala 180 gr, mozzarella di latte di bufala e pomodoro

### VEGETARIANO ..... 13.5

Burger 150 gr con verdure di stagione, maionese e cren

### AGNELLO ..... 16

Burger 180 gr di agnello, carciofini e crema di pecorino romano

### TRIS DI MINIBURGER .... 16

Fluviale - Porto - Vegetariano

## TAGLIERI 1/2 1

### PROSCIUTTI - 15

Parma dop 24 mesi Ghirardi, Bassiano Ris. 18 mesi, Cotto alla brace selezione Porto Fluviale

### SALUMI - 13

Mortadella Bologna Igp ai pistacchi, ciauscolo di Visso Igp, nduja di suino nero calabrese, finocchiona toscana, salsiccia di suino nero calabrese

### FORMAGGI 8 14

Pecorino ennese - Sicilia, Salva Cremasco di grotta, Pecorino di Filiano latte crudo - Basilicata, Ricotta di pecora affumicata Sardegna, Gorgonzola Dop naturale 4 mesi - Lombardia, Taleggio latte crudo - Lombardia

### PIATTO MISTO - 18

formaggi, salumi, prosciutti, mieli e confetture, giardiniera fatta in casa



1/2 = MEZZA PORZIONE

1 = UNA PORZIONE



## TU CHIAMALE INSALATE...



<b>BACCALA'</b> Baccalà, peperoni del piquillo, patate, insalata riccia e semi di zucca	14 €
<b>AUTUNNALE</b> Baby spinacio, funghi champignon, noci, miele e melograno	13 €
<b>CAESAR SALAD</b> Pollo di allevamento naturale, salsa caesar, lattuga romana e crostini di pane	13 €
<b>NIZZARDA</b> Tonno di cetara, alici, insalata riccia, fagioli rossi, uovo sodo, capperi, pomodoro e olive	14 €



## PRIMI PIATTI



ZUPPE	1/2	1
<b>CREMA di ZUCCA</b> <i>con "pallotte" cacio e ovo</i>	-	10
<b>PASTA MISTA</b> <i>con cozze e fagioli misti</i>	-	12
PASTE ASCIUTTE	1/2	1
<b>MACCHERONCINI al RAGOUT</b> <i>d'agnello e carciofi</i>	7	12
<b>FUSILLONI all'ARRABBIATA</b> <i>di calamari</i>	8	13
PASTE FRESCHE	1/2	1
<b>FETTUCINA di GRANO ARSO</b> <i>al ragout di faraona</i>	7	12
<b>RAVIOLONI INTEGRALI di MELANZANA</b> <i>con pistacchio pesce spada e pomodoro</i>	8	14

PASTE AL FORNO	1/2	1
<b>LASAGNA VEGETALE</b> <i>con verdure di stagione e zafferano</i>	6,5	10
<b>CANNELLONE al NERO di SEPPIA</b> <i>ripieno di calamari e besciamella ai crostacei</i>	7	14
TRADIZIONE ROMANA	1/2	1
<b>SCHIAFFONI ALL'AMATRICIANA</b>	6,5	9,5
<b>RIGATONI ALLA CARBONARA</b>	6,5	9,5
<b>FETTUCINE ALLA PAPALINA</b>	6,5	9,5

1/2 = MEZZA PORZIONE

1 = UNA PORZIONE



## SECONDI PIATTI



CARNE E PESCE	1/2	1
<b>PETTO d'ANATRA</b> <i>con insalata di spinaci, melograno, noci e dressing al gorgonzola</i>	13	20
<b>COSCIO di TACCHINO alla SENAPE</b> <i>con purè di sedano rapa</i>		16
<b>TAGLIATA di POLLO</b> <i>di allevamento naturale con cicoria saltata</i>		16,5
<b>GUANCIA di MANZO</b> <i>alla vaccinara</i>	10	18
<b>CAPOCOLLO DI SUINO</b> <i>con verza croccante e salsa al miele e birra</i>	10	16
<b>TARTARE di BUFALA</b> <i>con pomodorini infornati, cipolla rossa e Pecorino di Filiano</i>	10	18
<b>TARTARE di RICCIOLA</b> <i>con mele smith, olive taggiasche e lime</i>	13	18
<b>TRANCIO di BRANZINO</b> <i>con pure all'olio, cicoria e salsa ai porcini</i>		18
<b>CROCCHETTA di ASTICE</b> <i>con salsa al cognac, maionese al dragoncello e yogurt arancia e aneto</i>	12	18

TRADIZIONE ROMANA	1/2	1
<b>POLPETTA di MANZO</b> <i>al sugo</i>	7	15
<b>CARTOCCIO DI ALICI</b> <i>con salsa cacio e pepe</i>	8	15
<b>TRIPPA ALLA ROMANA</b>	7	15

## CONTORNI



<b>PATATINE FRITTE</b>	5,5
<b>PATATE al FORNO</b> <i>con aglio e rosmarino</i>	6
<b>PATATE alla DIAVOLA</b> <i>con formaggio e peperoncino</i>	6
<b>PURE' di PATATE</b>	6
<b>SCAROLA</b> <i>con uvetta e pinoli</i>	6
<b>BROCCOLETTI</b> <i>all'agro o ripassati</i>	6
<b>CICORIA</b> <i>all'agro o ripassata</i>	6

CESTINO DI PANE FATTO IN CASA CON FARINE NATURALI SELEZIONATE, A LIEVITAZIONE NATURALE, COTTO A LEGNA

1,5



# da Porto Fluviale...

h. 10.30



## PASTEGGIA IN ALLEGRIA

UNA SELEZIONE DI COCKTAIL CONSIGLIATA DAI NOSTRI BARMAN PER ACCOMPAGNARE IL PASTO



### UNO SPUNTINO



la colazione di lavoro

(pausa ...) **IL PRANZO** (della domenica)  
seduti o a portar via?

### IL SALOTTO

cucini tu?



pranzo tardi

**L'APERITIVO**  
al posto della cena

SCEGLI TU LA PORZIONE



**LA CENA**  
volante o me la godo?



h. 02.00

**IL DOPOCENA**  
domani non si lavora

#### PRE DINNER

**Americano** 7 €

Bitter Martini, Vermouth Carpano, Soda Water

**Gin Tonic** 8 €

Gin Bombay, Tonic Schweppes

**Cinquecento** 8 €

Vodka Eristoff, Benedectine, Bitter  
Martini, Angostura Bitter, Graperfruit Juice

**Aperol or Campari Spritz** 7 €

Aperol or Bitter Martini Campari, Prosecco

**Lemongrass Collins** 10 €

Vodka Infused Lemongrass, Licor 43, Lemon  
Juice, Vanilla Sugar, Ginger Beer

#### PRE BATCHED

**Coleman's way** 9 €

Gin Bonbay, Vermouth Carpano, fernet  
Branca, Lavanda Bitter, China Clementi

**Rubarbs negroni** 9 €

Gin Bomaby London Dry, Bitter Martini,  
Martini Rubino, Rabarbaro Zucca

**Toronto Cocktail** 9 €

Bourbon Jim Bean, Simple Syrup, Angostura Bitter,  
fernet Branca

#### COCKTAILS

**Bacardi Mojito** 8 €

Rum Bacardi Carta Blanca, lime juice  
simple syrup, soda water, Mint

**Bacardi Daiquiri** 8 €

Rum Bacardi Carta Blanca, Lime juice  
caster sugar

**Moskow mule** 9 €

Vodka Eristoff, Lime juice, Ginger beer

**Negroni** 8 €

Gin Bombay, Bitter Martini, Vermouth Carpano

**Mai tai** 9 €

Rum Mix N2, Oranbe Curacao, Lime juice  
Orgeat Syrup, Simple syrup

**Rich Dog** 9 €

Vodka Eristoff, Passoa, Lemon juice, Caster  
Sugar, Ginger Cordial, Uva, Passion Fruit

LA FLUVIALE È UNA GOLDEN ALE  
PRODOTTA IN ESCLUSIVA PER NOI DAL  
BIRRIFICIO Birra del Borgo



PER LE BIRRE IN BOTTIGLIA,  
CHIEDI LA LISTA

#### VINO SFUSO BIANCO O ROSSO

a rotazione dalle migliori cantine

1 lt. .... 15 €

1/2 lt. .... 9 €

1/4 lt. .... 7 €

o solo un bicchiere ..... 4.5 €

**SOFT DRINKS ..... 3.5 €**

PER UNA SCELTA COMPLETA  
CONSULTA LE NOSTRE CARTE  
DEI VINI E DEI COCKTAIL  
l'imbarazzo è nella scelta



**ACQUA KM0 1 lt ..... 2 €**

ACQUA POTABILE TRATTATA  
naturale o gassata

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA  
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO

LE NOSTRE MATERIE PRIME, FRESCHE O SURGELATE VENGONO SOTTOPOSTE AI TRATTAMENTI DI  
SANIFICAZIONE PREVISTI DAL REG. CE 853/2004



l'imbarazzo è nella scelta