

PORRTOFFLUVALE

L'imbarazzo è nella scelta



I CICCHETTI

	€
FREDDI	
<i>Baccalà mantecato</i>	3
<i>Ciliegina di bufala, pesto di rucola e pomodorini marinati</i>	3
<i>Stracciatella ai tre pomodori</i>	3
<i>Panzanella alla romana</i>	2
<i>Stracciatella e acciughe del cantabrico affumicate</i>	3.5
<i>Involentino di salmone affumicato con ricotta e mandorle</i>	3
<i>Insalata di mare e taralli schiacciati</i>	3
<i>Caponata di verdure</i>	2.5
<i>Ostriche</i>	3
CALDI	
<i>Uovo in trippetta, menta e pecorino</i>	2
<i>Farinata, zucchine, olive e pomodoro</i>	2
<i>Parmigiana di melanzane</i>	3
<i>Sformato di carciofi e crema al pecorino</i>	3
<i>Zucchina ripiena</i>	2.5
MINIBURGER	
<i>Miniburger Fluviale</i>	5
<i>Miniburger del Porto</i>	5
<i>Miniburger vegetariano</i>	5
<i>Miniburger di agnello</i>	5
<i>Miniburger di bufalo</i>	5
<i>Tris di miniburger a scelta</i>	14
POLPETTE	
<i>Polpetta di melanzane e pesto</i>	2.5
<i>Polpetta di manzo al sugo</i>	3
<i>Polpetta di pollo al curry e mandorle</i>	2.5
<i>Polpetta di alici e pomodorini</i>	2.5
<i>Polpetta cacio e ovo al sugo finto</i>	2.5
CROSTINI	
<i>Crema di melanzane e ricotta affumicata</i>	2.5
<i>Culatello e carciofi</i>	3
<i>Prosciutto di tonno, zucchine e dragoncello</i>	3
<i>Cotto alla brace e primosale</i>	2.5
FRITTI	
<i>Mozzarelline fritte</i>	3.5
<i>Mini gateau</i>	2.5
<i>Crocchetta di gorgonzola</i>	3
<i>Gambero in crosta di cereali e salsa alle erbe</i>	3.5
<i>Crocchetta di baccalà</i>	3
TACOS	
<i>Pastrami di manzo, senape, cetrioli e insalata</i>	4
<i>Arrosto di pollo con salsa tonnata e iceberg</i>	4
<i>Gamberi alla catalana</i>	4.5
<i>Baccalà, olive, patate e pomodorini</i>	4.5
<i>Hummus e verdure croccanti</i>	4

DALL'APERTURA FINO ALLE 02.00

DALLA GASTRONOMIA

	1/2	1
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA da 120 o 250 gr	5	9.5
MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA 200 gr e prosciutto di Parma dop 30 mesi Ghirardi	-	16
BURRATA AI TRE POMODORI secchi, freschi, appassiti	-	13
PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE SELEZIONE PORTO FLUVIALE con giardiniera fatta in casa	-	11

PROSCIUTTI

1/2 1

PROSCIUTTO DI BASSIANO riserva 18 mesi	6	11
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 30 mesi Ghirardi	8	14
CULATELLO CON COTENNA 24 mesi Ghirardi	11	18

BURGER



FLUVIALE burger di manzo 180 gr, pomodoro, lattuga, ketchup	5	13.5
DEL PORTO burger di polpo, calamari 150 gr, pomodori, songino e maionese alla paprika "Chinata"	5	16
VEGETARIANO burger 150 gr, con verdure di stagione, maionese e cren	5	13.5
BB BURGER burger di bufala 180 gr, con mozzarella di latte di bufala e pomodoro semi dry	5	15
AGNELLO burger di agnello 180 gr, con carciofini e crema di pecorino romano	5	15
TRIS DI MINIBURGER		14

TAGLIERI

1/2 1

PROSCIUTTI Parma dop 30 mesi Ghirardi, Bassiano Ris.18 mesi, cotto alla Brace selezione Porto Fluviale	-	15
SALUMI Mortadella Bologna Igp ai pistacchi, Ciauscolo di Visso Igp, 'Nduja di suino nero calabrese, Finocchiona toscana, salsiccia di suino nero calabrese	-	13
FORMAGGI Pecorino Ennese Sicilia, robiolina La Casera Piemonte, Pecorino Affienato Toscana, Ricotta di pecora affumicata Sardegna, Gorgonzola Dop naturale 4 mesi Lombardia, Taleggio latte crudo Lombardia	8	14
MISTO Formaggi, salumi, prosciutti, mieli e confetture, giardiniera fatta in casa	-	18



1/2 = MEZZA PORZIONE

1 = UNA PORZIONE



TU CHIAMALE INSALATE...



SALMONE Songino, crostini di pane, salmone e vinaigrette al pepe rosa	13 €
ORTOLANA Verdure di stagione, semi misti, insalata riccia e salsa allo yogurt	12 €
CAESAR SALAD Pollo di allevamento naturale, salsa Caesar, lattuga romana e crostini di pane	12 €
NIZZARDA Tonno di Cetara, alici, insalata riccia, fagiolini, uovo sodo, capperi, pomodoro e olive	13 €

LA TRATTORIA DEL PORTO FLUVIALE



PRIMI PIATTI



PRIMI	1/2	1
FETTUCCINE DI GRANO ARSO <i>con anatra e arancia</i>	7	12
MACCHERONCINI CON RAGÙ DI VITELLA E CARCIOFI	6.5	11
LASAGNA <i>con verdure di stagione</i>	6.5	10
PRIMI DELLA TRADIZIONE	1/2	1
MACCHERONI ALL'AMATRICIANA	6.5	9.5
PACCHERI ALLA CARBONARA	6.5	9.5
FETTUCCINE CACIO E PEPE	6.5	9.5

PRIMI DI PESCE	1/2	1
ZUPPETTA TIEPIDA CECI E MAZZANCOLLE <i>al rosmarino</i>	-	11
FUSILLONI CON DENTICE <i>alla puttanesca</i>	7.5	13
TAGLIOLINI AL SALMONE <i>aneto, mandorle tostate e paprika dolce affumicata</i>	7.5	13
RAVIOLI INTEGRALI DI MELANZANE <i>con pistacchio, pesce spada e pomodorino</i>	7.5	13

1/2 = MEZZA PORZIONE

1 = UNA PORZIONE



CHIEDI AL NOSTRO STAFF I PIATTI DEL GIORNO



SECONDI PIATTI



CARNE	1/2	1
PETTO D'ANATRA <i>con asparagi croccanti e salsa al parmigiano 36 mesi</i>	12	18
COSCIO DI TACCHINO <i>alla senape con purè di sedano rapa</i>	-	15
TAGLIATA DI POLLO <i>di allevamento naturale con peperoni marinati</i>	-	16.5
COSTOLETTE DI AGNELLO CON VIGNAROLA	10	15
TARTARE DI CARNE DI BUFALA <i>con pomodori infornati e scaglie di pecorino affienato</i>	10 80 GR	18 160 GR
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	7.5	15
SPALLA DI MAIALE NERO DEI NEBRODI <i>con salsa al finocchietto selvatico e pure di patate all'olio</i>	-	16
POLPETTA DI MANZO AL SUGO	6.5	14

PESCE	1/2	1
FISH AND CHIPS DI POLPO <i>con salsa ai peperoni</i>	9	16
TRANCIO DI BRANZINO <i>con patate schiacciate al prezzemolo</i>	-	17
TARTARE DI RICCIOLA <i>mele smith, olive taggiasche e lime</i>	12 60 GR	18 100 GR
CARTOCCIO DI ALICI <i>con salsa cacio e pepe</i>	6.5	14

CONTORNI



PATATE FRITTE*	5.5
PATATE AL FORNO AGLIO E ROSMARINO	6
PATATE INFORNATE PICCANTI AL FORMAGGIO	6
SCAROLA CON OLIVE E CAPPERI	6
CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO	6

1/2 = MEZZA PORZIONE

1 = UNA PORZIONE

* alcuni nostri prodotti possono essere surgelati

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

IL PRANZO

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

IL SALOTTO

cucini tu?

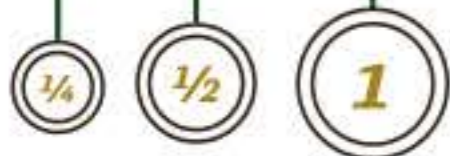


pranzo tardi

L'APERITIVO

al posto della cena

SCEGLI TU LA PORZIONE



LA CENA

volante o me la godo?



IL DOPOCENA

domani non si lavora

h. 02.00



l'imbarazzo è nella scelta

PRE DINNER

Americano 7 €

Bitter Martini, Vermouth Carpano, Soda Water

Negroni 8 €

Gin Bombay, Bitter Martini, Vermouth Carpano

Gin Tonic 8 €

Gin Bombay, Tonic Schweppes

Cinquecento 8 €

Vodka Eristoff, Benedectine, Bitter

Martini, Angostura Bitter, Graperfruit Juice

Lemongrass collins 10 €

Vodka Infused Lemongrass, Licor 43, Lemon

Juice, Vanilla Sugar, Ginger Beer

Il conte nel bosco 9 €

Negroni cocktail batched, chambord, raspberry puree, lemon juice, vanilla sugar, blackberry, blueberry, soda water

Ginger & co 9 €

Vodka infused lemongrass, domaine de canton, lime juice, lemongrass sugar, ginger cordial, mint leaf

French 75 10 €

Gin bombay dry, lemon juice, simple sirup, champagne

Aperol or campari spritz 7 €

Aperol or Bitter Martini Campari, Prosecco

COCKTAIL

Bacardi mojito 8 €

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

Bacardi daiquiri 8 €

Rum Bacardi Carta Blanca, Lime juice caster sugar

Moskow mule 9 €

Vodka Eristoff, Lime juice, Ginger beer

Passion fruit collins 9 €

Vodka eristoff, passoa, passion fruit purea, lemon juice, simple sirup, soda water

Rich dog 9 €

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

PRE BATCHED

Toronto cocktail 8 €

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

Rubarbs negroni 8 €

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

LA FLUVIALE È UNA GOLDEN ALE
PRODOTTA IN ESCLUSIVA PER NOI
DAL BIRRIFICIO L'OLMAIA



PER LE BIRRE IN BOTTIGLIA,
CHIEDI LA LISTA

PER UNA SCELTA COMPLETA
CONSULTA LA NOSTRA CARTA
DEI VINI & BIRRE...

l'imbarazzo è nella scelta



ACQUA KM0 1 lt 2.5 €

ACQUA POTABILE TRATTATA
naturale o gassata

SOFT DRINKS 3 €

LE BIBITE GASSATE
da 25 cl.