

LE QUARTINE DEL BOSCO

Poco meno di una mezza porzione per chi ha poca fame oppure vuole assaggiare tanto

| Cannolo di pasta fillo fritto NEW | 6,5 |
|---|-----|
| CON MOUSSE DI RICOTTA ALLE ERBE, | |
| PORCINI E GUANCIALE CROCCANTE | |
| FRITTURA DI FUNGHI PLEUROTUS NEW | 9,5 |
| CON MAIONESE AI LAMPONI | |
| Paté di fegatini di pollo con crostini di pane <mark>NEW</mark> | 8,5 |
| ALLE CASTAGNE E MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO | |
| Polentina fritta con porcini e fonduta NEW | 7 |
| DI CACIOTTA AL TARTUFO | |
| TARTARE DI MANZO CON FUNGHI GALLETTI NEW | 11 |
| E MAIONESE ALLA NOCCIOLA | |
| VELLUTATA DI PATATE E CASTAGNE NEW | 7 |
| CON CRUMBLE AL ROSMARINO | |

I CICCHETTI

Un antipasto, un assaggio, un vero e proprio sfizio

| Cartoccio di alici fritte NEW | 4 |
|--|-------|
| Coccetto di ceci e chorizo NEW | 3,5 |
| CROCCHETTA DI PATATE E BACCALÀ SU CREMA DI CECI NE | W 3,5 |
| PARMIGIANA DI MELANZANE | 5,5 |
| Polpo arrosto con hummus di ceci e rape rosse | 6 |
| Mini flan di zucca con fonduta <mark>NEW</mark> ai quattro formaggi e speck | 4 |
| BOMBETTA DI PULLED PORK FRITTA | |
| MILLE FOGLIE DI ZUCCA E PATATE NEW CON SALSA AL FINOCCHIETTO | 4,5 |
| Involtino di suino Nero dei Nebrodi (Presidio Slow Food) | 4 |
| Mozzarelline fritte (5 pz) | 2 |
| Polpetta fritta alla picchiapò NEW | 2 |
| SANDWICH DI PANE NERO NEW CON BACCALÀ MANTECATO | 5,5 |
| PANZANELLA ALLA ROMANA | 3 |
| Polpette di manzo al sugo | 4,5 |
| Stracciatella ai tre pomodori | 5 |
| STRIPS DI POLLO CON MIX DI SESAMO NEW E SALSA AGRODOLCE | 4,5 |
| Uovo "bio" in trippetta NEW | 2,5 |
| | |

LA TRATTORIA DEL PORTO FLUVIALE



PRIMI PIATTI

| Tonnarelli all'amatriciana | 1/2 | 1 12 |
|--|-------|-----------|
| TONNARELLI ALL'AMATRICIANA | 7,5 | |
| Mezzi paccheri alla carbonara | 7,5 | 12 |
| FETTUCCINE CON RAGÙ DI OSSOBUCO NEW | 8,5 | 13,5 |
| E GREMOLADA | | |
| D. NEW | | • • • • • |
| Pici con porcini e salsiccia NEW | 8,5 | 13,5 |
| RAVIOLI DI ZUCCA E RICOTTA SU CREMA NEW | 8,5 | 13 |
| DI GORGONZOLA E NOCI | | |
| Towns on the second of the sec | | |
| Tonnarelli su crema di cavolo nero, NEW | 9 | 14,5 |
| POMODORINI CONFIT E GAMBERI | | |
| Engage and a programment | | 1 |
| Fregola alla pescatora | - | 16 |
| Vellutata di ceci con cime di rapa e crostini | NEW - | 10 |

| BURGER — | | |
|---|--------|------|
| Tutti i nostri burger sono serviti con pane artigianale, preparato con speciali ricette messe a punto dal nostro panettiere. | 60gr | |
| FLUVIALE bun con mix di semi di sesamo – chips Hamburger di manzo, pomodoro, insalata e ketchup | 8 | 14,5 |
| AMATRICIANA BURGER bun con mix di semi di sesamo – chips Hamburger di manzo, ketchup all'amatriciana, guanciale, insalata riccia e pecorino romano | 9 | 16,5 |
| BACON CHEESE BURGER bun con mix di semi di sesamo – chips Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, cheddar, bacon croccante, ketchup e maionese | 8,5 | 15,5 |
| PULLED CHICKEN tasca di pizza – chips Sovraccoscia di pollo affumicato sfilacciato, insalata, pomodoro e yogurt alla menta | 8 | 14,5 |
| PULLED PORK tasca di pizza – chips Spalla di maiale sfilacciata e affumicata, insalata coleslaw e salsa piccante | 8 | 14,5 |
| VEGGIE BURGER bun con mix di semi di sesamo – chips Burger di ceci e patate fritto con funghi galletti, provola, fonduta di taleggio, insalata e pomodoro | 8 | 14,5 |
| Tris di miniburger Fluviale, Veggie e Pulled pork con patate chip | - s | 19,5 |

SPADE

| Fracosta di vitella in salsa BBQ 1 | .6,5 |
|--|------|
| | 9.5 |
| _ | 6,5 |
| Involtino di suino nero dei Nebrodi (Presidio Slow Food) | 17 |
| _ | 14 |
| SHISH KEBAB DI AGNELLO E MANZO CON SALSA ALLO YOGURT, SALSA AGRODOLCE E PIADINE DI PIZZA | 5,5 |



SECONDI PIATTI

| | 1/2 | 1 |
|---|-------|------|
| COTOLETTA DI VITELLA "ORECCHIA D'ELEFANTE" | - | 23 |
| FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE NEW PROFUMATE AL TIMO | - | 21 |
| FILETTO DI MANZO DANESE (230 GR CA.) NEW CON SALSA AI TRE PEPI E PUREA DI SEDANO RAPA | - | 26 |
| OSSOBUCO CON SCHIACCIATA DI PATATE NEW ALLO ZAFFERANO | - | 24 |
| Polpo rosticciato su purea di patate viola <mark>NEW</mark> con maionese ai frutti rossi | 15 | 23,5 |
| Tagliata di manzo (240 gr ca.) al rosmarino con patate al forno | - | 23,5 |
| Tagliata di pollo con patate al forno | - | 17,5 |
| Tartare di manzo con funghi galletti <mark>NEW</mark> e maionese alla nocciola | 11 | 19 |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE AL FORNO | 10,5 | 19 |



CONTORNI

| Cicoria ripassata o all'agro | 6,5 |
|---------------------------------------|-----|
| Cime di rapa ripassate NEW | 6,5 |
| Patate al forno con aglio e rosmarino | 6 |
| Scarola, olive e capperi | 6.5 |
| Verdure grigliate | 7 |





| CAESAR SALAD Lattuga romana, pollo, salsa Caesar, crostini di pane e scaglie di grana | 12,5 |
|---|------|
| Insalata mista | 6,5 |
| Insalata autunnale NEW con baby spinaci, barbabietole, pere, noci e gorgonzola | 12,5 |
| Insalata siciliana Finocchi, arance e olive | 9,5 |

*Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine se non reperibili freschi. Il processo di abbattimento mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento.



DALLA GASTRONOMIA

| Burrata ai tre pomodori | 14,5 |
|--|------|
| Mozzarella di latte di bufala (250 gr) | 12,5 |
| Prosciutto di Parma DOP | 14 |
| Prosciutto di Parma DOP | 19,5 |
| E MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA | |
| Tagliere di formaggi | 13,5 |
| selezione "Gastronomia Ercoli 1928" | |
| Tagliere di salumi | 16 |
| selezione "Gastronomia Ercoli 1928" | |
| Tagliere di salumi e formaggi | 22 |
| selezione "Gastronomia Ercoli 1928" | |



MENU BIMBI

| Baby burger con patatine fritte* | 9,5 |
|---|-----|
| Pasta al pomodoro e in bianco | 6 |
| Strips di pollo panate e patatine fritte* | 9,5 |

| >→ | Acqua Km 0 1 ltacqua potabile trattata naturale o gassata | €3 |
|--------------|--|-------|
| >→ | SOFT DRINKS Le bibite gassate | . € 4 |
| >→ | VINO SFUSO BIANCO O ROSSO a rotazione dalle migliori cantine | |
| | 1 lt ½ lt ¼ lt | . €9 |
| | o solo un bicchiere (12,5 cl) | |

da Porto Fluviale...

h. 10.30





IL SALOTTO



Il Salotto di Porto Fluviale è un "contenitore" posto al centro del locale. Una location unica che anche grazie alla struttura architettonica, composta da vetrate, assicura un'invidiabile privacy. Un ambiente versatile e superaccessoriato, con tavolo sociale centrale, cucina, tante sedute tutte intorno e poi impianto audio, schermo, proiettore e wi-fi. Perfetto per organizzare eventi privati o di lavoro, il Salotto è pensato e voluto come un luogo dinamico, da personalizzare. Saranno gli ospiti a decidere come viverlo: colazioni, cene, degustazioni, riunioni, la presentazione di un libro o il party della nonna. Sono i vostri mq., fatene ciò che volete!

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







al posto della cena









h. 02.00



CASA FLUVIALE

90 mq per organizzare le tue occasioni speciali, in un ambiente discreto, dedicato solo a te e ai tuoi ospiti. Una sala che si trasforma a seconda delle tue esigenze. Un banco bar, una postazione fissa di cucina, due postazioni mobili, tavoli a ribalta, proiettore e impianto audio per personalizzare tutti gli aspetti della tua cena. Cerchi discrezione? La giusta privacy è assicurata dall'ingresso indipendente. Hai bisogno di una particolare apparecchiatura? Di uno spazio libero per scatenarti? Di un allestimento formale che possa accogliere i componenti della tua azienda? Di una sala con addobbi per il compleanno di tuo figlio? Nessun problema. Raccontaci le tue esigenze e lascia che sia il nostro team di professionisti a risolvere le tue richieste!