



### ***L'Osteria Il Porto***

***nasce nel 2009 con l'idea di portare a Torino un angolo di mare che, con l'inconfondibile Barchetta, l'arredamento e i colori, ricordi ai nostri ospiti l'atmosfera tipica delle località delle riviere più belle della nostra penisola.***

***Il nostro menu propone i prodotti e i sapori della cucina tipica di pesce della tradizione mediterranea, attraverso piatti semplici ma ricercati che variano in base alla stagionalità, pur mantenendo tutto l'anno i nostri "classici" che ci contraddistinguono.***

***Sperando di trasmettervi la nostra passione per il mare, l'Osteria Il Porto vi augura un'ottima esperienza.***

### **I NOSTRI CRUDI**

- ~ TARTARE DI TONNO ROSSO BLUEFIN CON AGRETTI,  
POLVERE DI ACCIUGHE E POMODORINI SEMISECCHI  
€16,00
- ~ GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SU MOUSSE DI  
STRACCIATELLA, CROCCANTE DI PANE E CREMA DI  
POMODORINI €18,00
- ~ CARPACCIO DI RICCIOLA CON CEVICHE ALLE CIPOLLE  
ROSSE MAIONESE AL MANGO E CAVIALE DI COUS COUS  
AL NERO €15,00
- ~ BATTUTA DI DENTICE CON CATALOGNA ALLA ROMANA  
E CONFIT DI RAPANELLI €15,00
- ~ CRUDO DI OSTRICHE €4,00/PZ

IL CRUDO DEL PORTO: TONNO ROSSO BLUEFIN, SCAMPI,  
DENTICE, GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, BLACK  
COD, OSTRICHE €35,00

### **ANTIPASTI DEL PORTO**

- ~ CAPESANTE DORATE SU CAPONATINA DI MELE E  
CRUMBLE DI PROSCIUTTO CRUDO €14,00
- ~ OSTRICHE IN CROSTA DI PANKO ALLE ERBE SU FIENO DI  
PORRO E SALSA ALLA PERA LIMONATA €16,00
- ~ CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI SQUACQUERONE E  
CIMA DI RAPA SU COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E  
ZENZERO €13,00
- ~ INSALATINA TIEPIDA DI BLACK COD CON RATATOUILLE  
DI STAGIONE E SALSA STONNATA ALLA VECCHIA  
MANIERA €14,00

### **I NOSTRI PRIMI**

- ~ CONCHIGLIONI CON CREMA DI PESTO DI POMODORI  
SECCHI E VENTRESCA DI TONNO ROSSO BLUEFIN  
€18,00
- ~ RISOTTINO AL PROFUMO DI BASILICO, CAPESANTE,  
GOCCE DI CORALLO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO  
€18,00
- ~ GNOCCHI DI PATATE VIOLA SU DELICATO DI POMODORI  
GIALLI, CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL  
VALLO E CHIPS DI PECORINO €18,00
- ~ LINGUINE VERDI FATTE IN CASA CON RONDÒ DI  
ARAGOSTA E CONFIT DI POMODORINI €22,00
- ~ SPAGHETTI AI SAPORI DI SICILIA CON CRUDITE' DI  
SCAMPI E PROFUMO DI BOTTARGA €18,00

## **I PIATTI DEL GIORNO**

- ~ GAMBERI TIGRE SICILIANI CON SPINACI CROCCANTI E  
CREMA ALLA LIVORNESE €24,00
- ~ FILETTO DI RICCIOLA SU MOSTARDA DI POMODORI  
SECCHI E PESTATO DI RUCOLA €22,00
- ~ BURGER DI POLIPO GRIGLIATO CON PANE AL NERO DI  
SEPIA FATTO IN CASA, CICORIA, SALSA BERNESE E  
CHIPS DI PATATE VIOLA €20,00
- ~ FILETTO DI TONNO ROSSO BLUEFIN CON CATALOGNA  
RIPASSATA E DELICATO DI MANDORLE E TIMO €24,00
- ~ DENTICE SPADELLATO CON ASPARAGO CROCCANTE,  
TROPEA SCIROPATA E SALSA ALL'ARANCIA €22,00
- ~ GRIGLIATA DEL PORTO CON GAMBERO TIGRE SICILIA,  
SCAMPO DELL'ATLANTICO, TONNO ROSSO BLUEFIN E  
FILETTO DI BLACK COD €26,00
- ~ FRITTO MISTO DEL PORTO CON CALAMARI, CIUFFETTI,  
GAMBERI, SARDE, ALICI E CHIPS DI VERDURE DI  
STAGIONE €22,00
- ~ DENTICE O RICCIOLA ALLA GRIGLIA O AL SALE  
(1000/1300 G) €5,00 ALL'ETTO

## **CONTORNI**

- ~ CONTORNO DI STAGIONE €6,00
- ~ VERDURE GRIGLIATE €6,00
- ~ INSALATA MISTA €6,00

## **I NOSTRI DOLCI**

- ~ DOLCI DELLA CASA €6,00
- ~ SORBETTO €3,00

*Nei nostri piatti sono presenti allergeni, per l'elenco completo e per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.*

*In base alla disponibilità e al periodo tutti i prodotti possono avere origine surgelata o avere subito un trattamento di abbattimento termico per essere somministrati crudi o parzialmente crudi*

# MENU ENGLISH – FRANÇAIS



## **I CRUDI (RAW FISH – POISSON CRU)**

- ~ TARTARE DI TONNO ROSSO BLUEFIN CON AGRETTI, POLVERE DI ACCIUGHE E POMODORINI SEMISECCHI €16,00  
(RAW TUNA FISH – THUN CRU)
- ~ GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SU MOUSSE DI STRACCIATELLA, CROCCANTE DI PANE E CREMA DI POMODORINI €18,00  
(RAW RED SHRIMPS – ECREVISSES ROUGE CRU)
- ~ CARPACCIO DI RICCIOLA CON CEVICHE ALLE CIPOLLE ROSSE MAIONESE AL MANGO E CAVIALE DI COUS COUS AL NERO €15,00  
(AMBERJACK CARPACCIO – CARPACCIO DU LICHE)
- ~ BATTUTA DI DENTICE CON CATALOGNA ALLA ROMANA E CONFIT DI RAPANELLI €15,00  
(RAW DENTEX – DENTE' CRU)
- ~ CRUDO DI OSTRICHE €4,00 PCS  
(OYSTERS – HUITRES)
- ~ CRUDO DEL PORTO (DENTICE, SCAMPI, TONNO, GAMBERI ROSSI, BLACK COD, OSTRICHE) €35,00  
(RAW FISH TASTING TUNA-DENTEX-RED SHRIMPS-BLACK COD-OYSTERS-SCAMPI - DEGUSTATION DE POISSON CRU THUN-DENTE- MORUE NOIR- HUITRES-SACMPI)

## **HORS-D'OUVRE – STARTERS**

- ~ OSTRICHE IN CROSTA DI PANKO ALLE ERBE SU FIENO DI PORRO E SALSA ALLA PERA LIMONATA €16,00  
(OYSTERS AU GRATIN – HUITRES GRATINÈ)
- ~ CAPESANTE DORATE SU CAPONATINA DI MELE E CRUMBLE SI PROSCIUTTO CRUDO €14,00  
(BAKED SCALLOPS WITH CURED HAM – COQUILLES SAINT-JACQUES AU FOUR AVEC JAMBON CRU)
- ~ CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI SQUACQUERONE E CIMA DI RAPA SU COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E ZENZERO €13,00  
(STUFFED SQUIDS – CALMARS FARCIÉS)
- ~ INSALATINA TIEPIDA DI BLACK COD CON RATATOUILLE DI STAGIONE E SALSA STONNATA ALLA VECCHIA MANIERA €14,00  
(WARM BLACK COD SALAD WITH VEGETABLES – SALAD DU MORUE NOIR AVEC LEGUMES)

## **PASTA – RISOTTO**

- ~ LINGUINE VERDI FATTE IN CASA CON RONDÒ DI ARAGOSTA E CONFIT DI POMODORINI €22,00  
(GREEN LINGUINE WITH SPINY LOBSTER – LINGUINE VERTS AVEC LANGOUSE)
  
- ~ CONCHIGLIONI CON CREMA DI PESTO DI POMODORI SECCHI E VENTRESCA DI TONNO ROSSO BLUEFIN €18,00  
(PASTA WITH DRY TOMATOES AND RED TUNA BELLY – PASTA AVEC SAUCE DU TOMATES SECHES ET VENTRÈCHE DE THON)
  
- ~ GNOCCHI DI PATATE VIOLA SU DELICATO DI POMODORI GIALLI, CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO E CHIPS DI PECORINO €18,00  
(PURPLE POTATO GNOCCHI WITH RED SHRIMPS – GNOCCHI DE POMMES DE TERRE VIOLE AVEC ECRESSSES ROUGE)
  
- ~ RISOTTINO VERDE AL PROFUMO DI BASILICO, CAPESANTE, GOCCE DI CORALLO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO €18,00  
(GREEN RISOTTO WITH SCALLOPS AND BLACK TRUFFLE – RISOTTO VERT AVEC COQUILLE SAINT-JACQUES ET TRUFFE NOIRE)
  
- ~ SPAGHETTI AI SAPORI DI SICILIA CON CRUDITE' DI SCAMPI E PROFUMO DI BOTTARGA €18,00  
(SPAGHETTI WITH RAW SCAMPI – SPAGHETTI WITH LANGOUSTINES CRU)

## **MAIN COURSE – PLAT PRINCIPAL**

- ~ DENTICE SPADELLATO CON ASPARAGO CROCCANTE, TROPEA SCIROPATA E SALSA ALL'ARANCIA €22,00  
(STIR FRIED DENTEX – DENTE SAUTÈ)
  
- ~ FILETTO DI TONNO ROSSO BLUEFIN CON CATALOGNA RIPASSATA E DELICATO DI MANDORLE E TIMO €24,00  
(RED TUNA FILLET WITH BITTER CHICORY- FILET DU THUN ROUGE AVEC CHICORÉE AMÈRE)
  
- ~ BURGER DI POLIPO GRIGLIATO CON PANE AL NERO FATTO IN CASA, CICORIA, SALSA BERNESE E CHIPS DI PATATE €20,00  
(OCTOPUS BURGER WITH POTATOES CHIPS – BURGER DE PIEUVRE AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE)
  
- ~ GAMBERI TIGRE SICILIANI CON SPINACI CROCCANTI E CREMA ALLA LIVORNESE €24,00  
(TIGER PRAWNS WITH SPINACH – GAMBAS TIGRE AVEC EPINARDS)
  
- ~ FILETTO DI RICCIOLA SU MOSTARDA DI POMODORI SECCHI E CREMA DI RUCOLA €22,00  
(AMBERJACK FILLET WITH TOMATOES AND ROCKET CREAM – FILET DE LICHE AVEC TOMATE ET CRÈME DE ROQUETTE)
  
- ~ GRIGLIATA DEL PORTO CON GAMBERO TIGRE SICILIA, SCAMPO DELL'ATLANTICO, TONNO ROSSO BLUEFIN E FILETTO DI BLACK COD €26,00  
(MIXED FISH GRILL (TIGER PRAWNS, SCAMPI, RED TUNA, BLACK CODE) - GRILLADE DE POISSONS ASSORTIS (GAMBAS TIGRE, MORUE NOIR, SCAMPI, THUN ROUGE)
  
- ~ FRITTO MISTO DEL PORTO DI CALAMARI, CIUFFETTI, GAMBERI, SARDE E ALICI CON CHIPS DI VERDURE DI STAGIONE €22,00  
(MIXED FRIED FISH - FRITURE DE POISSONS ASSORTIS)

**DESSERTS €6,00**

**COVER CHARGE - COUVERT €2.50**