



## ***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 menù 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.***

# Menù del Porto:

## **I NOSTRI CRUDI – CRUDITÉS DE MER**

- Ostriche Sandalia € 5,00/Pz  
(Oysters Sandalia – Huitres Sandalia')
- Ostriche Fine De Clair € 5,00/Pz  
(Oysters Fine De Clair – Huitres Fine De Clair)
- Ostriche Houtrè Bouzigues € 6,00/Pz  
(Oysters Houtrè Bouzigues – Huitres Houtrè Bouzigues)
- Gamberi Rossi Di Mazara Del Vallo € 6,00/Pz  
(Raw Red Shrimps – Ecrevisses Rouge Cru)
- Scampi Norvegesi € 6,00/Pz  
(Norwegian Scampi – Norvegien Scampi)
- Gambero Blu della Nuova Caledonia € 5,00/Pz  
(New Caledonia Prawns – crevette de la Nouvelle-Calédonie)
- Gambero Tigre € 5,00/Pz  
(tiger prawns – crevette tigrée)
- CRUDO DI MARE NOSTRANO: ricciola, dentice, gamberi rossi di Mazara del Vallo, capasanta, ostriche sandalia, ostriche houtrè bouzigues €45.00

## **ANTIPASTI DEL PORTO**

- CARPACCIO DI RICCIOLA SU ESTRATTO DI ARANCE TAROCCO E SEDANO, FINOCCHIO, MELE E POLVERE DI OLIVE € 18,00  
(amberjack carpaccio – carpaccio de liche)
- CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO SU CHIACCHERA SALATA, BURRATA, SPUMA DI CROSTACEI E GEL AL BASILICO € 20,00  
(red shrimps tartare – tartare du ecrevisses rouge)
- SASHIMI DI CAPASANTA SU ASPARAGO SCOTTATO, GUANCIALE E SALSA AI FRUTTI ROSSI € 16,00  
(scallop sashimi – sashimi de coquille saint-jacques)
- VENTAGLIO DI POLIPO, LA SUA MAIONESE, FRUTTO DEL CAPPERO FRITTO E BOTTARGA DI TONNO € 18,00  
(sliced octopus – poulpe tranche')
- GUAZZETTO DI COZZE ALLA MARINARA € 16,00  
(mussel soup – soup de moules)
- CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI CIME DI RAPA E RICOTTA SU COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA CAMELLATA AL BALSAMICO € 16,00  
(stuffed squids – calmars farcis)
- TIEPIDO DI SEPPIA, CARCIOFI, CRUMBLE AL PARMIGIANO E CREMA AL TUORO D'UOVO A BASSA TEMPERATURA € 16,00  
(warm cuttlefish, artichokes, parmesan crumble and low temperature egg yolk cream - seiche chaude, artichauts, crumble de parmesan et crème de jaune d'oeuf basse température)

## **I NOSTRI PRIMI**

- SPAGHETTONI AI SAPORI DI SICILIA CON CRUDITE' DI SCAMPI E POLVERE DI BOTTARGA  
(spaghetti with raw scampi – spaghetti aux langoustines crues) € 18,00
- RISOTTINO AL NERO DI SEPPIA, BURRATA STRACCIATA, CRUDO DI GAMBERO DI MAZARA E CAVIALE DI SALMONE  
(Cuttlefish ink risotto – Risotto à l'encre de seiche) € 18,00
- LINGUINE ALL'ASTICE  
(pasta with lobster – pasta avec homard) € 24,00
- SPAGHETTONI ALLE VONGOLE  
(spaghetti with clams – spaghetti avec clovisses) € 18,00

## **I PIATTI DEL GIORNO**

- FILETTO DI DENTICE SCOTTATO CON ASPARAGO, CHIPS DI PATATE VIOLA E GEL AL LIMONCELLO  
(dentex fillet – filet de dentè) € 24,00
- ZUPPETTA DI PESCE ALLA MANIERA DEL PORTO (GALLINELLA DI MARE, SCAMPO, GAMBERONE, COZZE, VONGOLE E SEPPIA)  
(fish chowder – soupe de poissons) € 28,00
- GAMBERONE LARDELLATO CON CAVOLO NERO SALTATO E SALSA AIOLI  
(larded prawns with sautéed black cabbage and aioli sauce - crevettes lardées au chou noir sauté et sauce aïoli) € 24,00
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA  
(mixed fried fish – friture de poissons assortis) € 26,00

## **IL PESCE ALLA GRIGLIA**

- IL PESCATO DEL GIORNO: DENTICE O RICCIOLA DI DIVERSE PEZZATURE (900/1.200 gr), DISPONIBILE ANCHE AL SALE  
(salt baked or grilled fish of the day – prise du jour cuite au four ou grillée) €7,00/hg
- GRIGLIATA MISTA DEL PORTO CON GAMBERONI DELL'ATLANTICO, SCAMPI, FILETTO DI BRANZINO E SEPPIA DEL MEDITERRANEO  
(mixed fish grill – grillade de poissons assortis) € 34,00
- GRIGLIATA DI CROSTACEI CON ASTICE, GAMBERI TIGRE E SCAMPI NORVEGESI  
(mixed crustaceans grill – grillade de crustaces) € 34,00

## **OLTRE AL MARE...**

- CARPACCIO IBERICO DI ANGUS CON CARCIOFI, PERE E GEL AL LIMONE  
(iberian angus carpaccio with artichokes, pears and lemon jelly - carpaccio ibérique angus aux artichauts, poires et gelée de citron) € 18.00
- TIMBALLO DI MELANZANE CON CUORE DI BURRATA. COULIS DI POMODORINI E BASILICO  
(Aubergines mould - galette du aubergines) € 16.00
- TONNARELLI AGLI ASPARAGI, TUORLO MARINATO E GUANCIALE CROCCANTE  
(pasta with asparagus, marinated yolk and crispy bacon - pasta aux asperges, jaune d'œuf mariné et bacon croustillant) € 16.00
- GNOCCHETTI CON PESTO ALLA TRAPANESE E BURRATA DI STRACCIATELLA  
(gnocchi with trapanese pesto and stracciatella burrata gnocchi au pesto de trapanese et burrata stracciatella) € 16.00
- MAIALINO CROCCANTE IN DOPPIA COTTURA, ASPARAGI E PERE ALLA PIASTRA CON DEMI-GLACE AI FRUTTI ROSSI E SCALOGNO  
(crispy piglet - • porcelet croustillant) € 20.00
- NUVOLE DI UOVA CON CARCIOFI SALTATI E FONDUTA DI PARMIGIANO  
(fried eggs - oeufs au miroir) € 18.00

## **CONTORNI**

- CONTORNO DI STAGIONE  
(vegetable in season - legumes de saison) € 6,00
- INSALATA MISTA  
(mixed salad - salade mixte) € 6,00

## **I NOSTRI DOLCI - DESSERTS**

- DOLCI DELLA CASA € 7,00
- SORBETTO € 3,00
  
- COPERTO € 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 avere origine surgelata o aver subito un trattamento di abbattimento termico per essere somministrati crudi o parzialmente crudi

## **MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA LIBECCIO**

- CARPACCIO DI RICCIOLA SU ESTRATTO DI ARANCE  
TAROCCO E SEDANO, FINOCCHIO, MELE E POLVERE DI  
OLIVE  
(amberjack carpaccio – carpaccio de liche)
- RISOTTINO AL NERO DI SEPPIA, MOZZARELLA  
STRACCIATA, CRUDO DI GAMBERO DI MAZARA E  
CAVIALE DI SALMONE  
(Cuttlefish ink risotto – Risotto à l'encre de seiche)
- CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCE DI  
CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

40€ a persona bevande escluse

## **MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA SCIROCCO**

- SPAGHETTONI ALLE VONGOLE  
(spaghetti with clams – spaghetti avec clovisses)
- FILETTO DI DENTICE SCOTTATO CON ASPARAGO, CHIPS  
DI PATATE VIOLA E GEL AL LIMONCELLO  
(dentex fillet – filet de dentè)
- CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCE DI  
CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

45€ a persona bevande escluse

## **DEGUSTAZIONE DI CALICI IN ABBINAMENTO**

18€ a persona

- BERLUCCHI EXTRA BRUT FRANCIACORTA
- SAUVIGNON VITE COLTE LANGHE DOC
- GEWURTZ TRAMINER SAINT MICHEL APPAIN

## **MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA** **TRAMONTANA**

- DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE: SANDALIA, FINE DE CLAIR, HOUTRE' BOUSIGUES  
(oysters tasting – degustation de huitres)
- CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI CIME DI RAPA E RICOTTA SU COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA CAMELLATA AL BALSAMICO  
(stuffed squids – calmars farcis)
- TIEPIDO DI SEPPIA, CARCIOFI, CRUMBLE AL PARMIGIANO E CREMA AL TUORO D'UOVO A BASSA TEMPERATURA  
(warm cuttlefish, artichokes, parmesan crumble and low temperature egg yolk cream - seiche chaude, artichauts, crumble de parmesan et crème de jaune d'oeuf basse température)
- SPAGHETTONI AI SAPORI DI SICILIA CON CRUDITE' DI SCAMPI E POLVERE DI BOTTARGA  
(spaghetti with raw scampi – spaghetti aux langoustines crues)
- RISOTTINO AL NERO DI SEPPIA, MOZZARELLA STRACCIATA, CRUDO DI GAMBERO DI MAZARA E CAVIALE DI SALMONE  
(Cuttlefish ink risotto – Risotto à l'encre de seiche)
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA  
(mixed fried fish – friture de poissons assortis)
- CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

70€ a persona bevande escluse

### **VINI CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO:**

- COCCHI BIANC DE BIANC ALTA LANGA DOC
- SAUVIGNON VITE COLTE LANGHE DOC
- GEWURTZ TRAMINER SAINT MICHEL APPAIN

# **LA NOSTRA PASTICCERIA FRESCA**

**SELEZIONE DI DOLCI PROPOSTO DAL NOSTRO CHEF**

## **PANNA COTTA:**

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE AL CIOCCOLATO

€ 7.00

## **CANNOLI MIGNON:**

CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

€ 7.00

## **TARTELLETTA CON CHANTILLY:**

TARTELLETTA CON CREMA CHANTILLY E FRUTTA DI STAGIONE

€ 7.00

## **SEMISFERA AL GIANDUJA:**

SEMISFERA AL GIANDUJA RIPIENA DI CREMA AL MASCARPONE E SAVOIARDI AL CAFFE'

€ 7.00

## **CUBOTTO AI DUE CIOCCOLATI**

CUBOTTO CON CUORE AI DUE CIOCCOLATI SU SALSA ALL'ARANCIA

€ 7.00

## **PERA COTTA:**

PERA COTTA NELL'ARNEIS E VANIGLIA CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E CROSTATINA ALLA CREMA CHANTILLY

€ 7.00

## **CREME BRULEE':**

CREME BRULEE' CON PASTICCERIA SECCA PIEMONTESE

€ 7.00

## **DEGUSTAZIONE DI DOLCI MIGNON:**

DEGUSTAZIONE COMPOSTA DA:  
CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO  
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE AL CIOCCOLATO  
TARTELLETTA CON CREMA CHANTILLY E FRUTTA DI STAGIONE

€ 12.00