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.

I NOSTRI CRUDI – CRUDITÉS DE MER

- OSTRICHE PUGLIESI (*apulian oysters – huîtres des Pouilles)* € 6,00/Pz
- OSTRICHE FINE DE CLAIR € 5,00/Pz
- OSTRICHE HOUTRÈ BOUZIGUES € 6,00/Pz
- GAMBERI ROSSI SICILIA € 6,00/Pz
- GAMBERO TIGRE (*tiger prawn – crevette tigre*) € 5,00/Pz
- CRUDO DI MARE: ricciola, tonno[1], gamberi rossi[2], gamberi tigre[2], ostriche pugliesi, ostriche houtré bouzigues €45.00

ANTIPASTI DEL PORTO

- TARTARE DI TONNO[1] SU CROSTINO DI RISO, SALICORNIA MARINATA ALLA SOIA E MIELE E SALSA OLANDESE AL LIMONE
  (tuna tartare– tartare de thon) € 18.00
- CARPACCIO DI RICCIOLA[3] SU ESTRATTO DI ARANCE TAROCCO E SEDANO, FINOCCHIO, MELE E POLVERE DI OLIVE
  (*amberjack carpaccio – carpaccio de sériole*) € 18,00
- GAMBERI ROSSI[2] SU CREAM TARTE AL NERO DI SEPPIA CON MOUSSE ALLA RICOTTA SALATA E SALSA GUACAMOLE
  (*mazara red prawns on squid ink cream tart– crevettes rouges de mazara sur tarte à la crème à l'encre de seiche*) € 20,00
- CAPPASANTA[1] COTTA A BASSA TEMPERATURA SU ASPARAGO SCOTTATO, GUANCIALE E SALSA AI FRUTTI ROSSI
  (*scallop – coquille Saint-Jacques*) € 16,00
- VENTAGLIO DI POLIPO[1], LA SUA MAIONESE, FRUTTO DEL CAPPERO FRITTO E BOTTARGA DI TONNO
  (*sliced octopus with tuna bottarga – éventail de poulpe avec poutargue de thon*) € 18,00
- GUAZZETTO DI COZZE ALLA MARINARA
  (*mussel soup – soupe de moules*) € 16.00
- CALAMARO[1] SCOTTATO RIPIENO DI PISELLI E GUANCIALE SU SALSA DI PANE A BECCAFICO E CIPOLLA MARINATA AL CAMPARI
  (*stuffed squid – calmar farci*) € 16.00

I NOSTRI PRIMI

- SPAGHETTONI AI SAPORI DI SICILIA CON SCAMPI[1] E POLVERE DI BOTTARGA € 18,00
  (*spaghetti with scampi – spaghetti avec langoustines*)
- RISOTTINO AL LIMONE CON CRUDITÉ AL GAMBERO ROSSO[2] E CREMA DI SALICORNIA € 20.00
  (*lemon risotto with red shrimp crudité – risotto au citron avec crudité de crevette rouge*)
- LINGUINE ALL'ASTICE[3] € 26.00
  (*pasta with lobster – pasta à l'astice*)
- SPAGHETTONI ALLE VONGOLE € 18,00
  (*spaghetti with clams – spaghetti aux palourdes)*

I PIATTI DEL GIORNO

- FILETTO DI RICCIOLA[3] SCOTTATO SU STRISCIA DI CAPONATA ALLA SICILIANA ED ESTRATTO DI MELE VERDI, INSALATA E BASILICO € 26,00
  (*seared amberjack fillet – filet de sériole*)
- BRANZINO[3] CONFIT SU SALSA ALLA PUTTANESCA, SALICORNIA CROCCANTE, POLVERE DI OLIVE FRUTTO DEL CAPPERO € 24,00
  (*sea bass confit – bar confit*)
- CAESAR SALAD DI GAMBERONI[1] SU CESTINO DI PANE, SCAGLIE DI GRANA, DRESSING ALLA SENAPE ANTICA E PANCETTA CRISPY € 22.00
  (*king prawn caesar salad – salade césar aux gambas*)
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA[123] € 26.00
  (*mixed fried fish – friture de poisons assortis*)

IL PESCE ALLA GRIGLIA

- BRANZINO, DENTICE O RICCIOLA[3] DI DIVERSE PEZZATURE (900/1.200 gr) SERVITI ALLA GRIGLIA O AL SALE €7,00/hg
  (*salt baked or grilled fish – Poisson cuit en croûte de sel ou grillé*)

- GRIGLIATA MISTA DEL PORTO CON SCAMPI[1], FILETTO DI BRANZINO[3], SEPPIA[1] E GAMBERONI DELL'ATLANTICO[1] € 34,00
  (*mixed fish grill – grillade de poisons assortis*)

CONTORNI

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

OLTRE AL MARE…

- TARTARE DI MANZO PIEMONTESE CON I SUOI CONDIMENTI, TUORLO PASTORIZZATO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO *(beef tartare – tartare de bœuf)* € 18.00
- CANNOLO DI PASTA FILLO CROCCANTE CON CAPONATINA ALLA SICILIANA E FONDUTA DI ROBIOLA ROCCAVERANO (*phyllo pastry cannolo – cannolo en pâte filo)* € 16.00
- MEZZI PACCHERI° CON CREMA DI MELANZANE ARROSTITE SPUMA DI RICOTTA SALATA E CREMA DI POMODORINI CONFIT (*mezzi paccheri with eggplant cream – mezzi paccheri à la creme d'aubergines*) € 16.00
- TAGLIATELLE° CON RAGÙ DI DIAFRAMMA DI MANZO E CAPOCOLLO DI SUINO ALLA VECCHIA MANIERA (*tagliatelle with beef ragout – tagliatelle au ragoût de bœuf*) € 16.00
- FILETTINO DI MAIALE IN CROSTA DI PISTACCHIO FONDO DI VERDURE ARROSTITE E MILLEFOGLIE DI PATATE CROCCANTI (*pork fillet – filet de porc*) € 20.00
- PARMIGIANA DI ZUCCHINE E I SUOI FIORI CON COLATURA DI TOMA PIEMONTESE E SCAGLIE DI TARTUFO (*zucchini parmigiana – parmigiana de courgettes*) € 18.00

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.

[1] prodotto surgelato
[2] Prodotto Pescato e subito abbattuto a -18°, procedura utilizzata per il consumo pesce crudo o parzialmente crudo
[3] Prodotto Fresco, abbattuto a -18° dal ristorante, per garantirne la migliore conservazione e permettere il consumo crudo o parzialmente crudo

MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA LIBECCIO

- CARPACCIO DI RICCIOLA[3] SU ESTRATTO DI ARANCE TAROCCO E SEDANO, FINOCCHIO, MELE E POLVERE DI OLIVE
  (*amberjack carpaccio – carpaccio de sériole*))

- RISOTTINO AL LIMONE CON CRUDITÉ AL GAMBERO ROSSO[2] E CREMA DI SALICORNIA
  (*lemon risotto with red shrimp crudité – risotto au citron avec crudité de crevette rouge*)
- 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 aux palourdes*)

- FILETTO DI RICCIOLA[3] SCOTTATO SU STRISCIA DI CAPONATA ALLA SICILIANA ED ESTRATTO DI MELE VERDI, INSALATA E BASILICO
  (*seared amberjack fillet – filet de sériole*)
- CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

45€ a persona bevande escluse

DEGUSTAZIONE DI CALICI IN ABBINAMENTO

- BERLUCCHI EXTRA BRUT FRANCIACORTA

- SAUVIGNON VITE COLTE LANGHE DOC

- GEWURTZ TRAMINER SAINT MICHEL APPAIN

18€ a persona

MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA TRAMONTANA

- DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE: PUGLIESI, FINE DE CLAIR, HOUTRE' BOUSIGUES
  (oysters tasting – degustation de huitres)

- CALAMARO[1] SCOTTATO RIPIENO DI PISELLI E GUANCIALE SU SALSA DI PANE A BECCAFICO E CIPOLLA MARINATA AL CAMPARI
  (*stuffed squid – calmar farci*)
- CAPPASANTA[1] COTTA A BASSA TEMPERATURA SU ASPARAGO SCOTTATO, GUANCIALE E SALSA AI FRUTTI ROSSI
  (*scallop – coquille Saint-Jacques*)

- SPAGHETTONI AI SAPORI DI SICILIA CON SCAMPI[1] E POLVERE DI BOTTARGA
  (spaghetti with scampi – spaghetti aux langoustines)

- RISOTTINO AL LIMONE CON CRUDITÉ AL GAMBERO ROSSO[2] E CREMA DI SALICORNIA
  (*lemon risotto with red shrimp crudité – risotto au citron avec crudité de crevette rouge*)
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA[123]
  (*mixed fried fish – friture de poissons assortis*)

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

70€ a persona bevande escluse - minimo 2 persone

LA NOSTRA PASTICCERIA FRESCA

SELEZIONE DI DOLCI PROPOSTO DAL NOSTRO CHEF

PANNA COTTA:

PANNA COTTA CON SALSA AL CAFFÈ, CRUMBLE AL CIOCCOLATO E MERINGHETTE € 7.00
(panna cotta with coffee sauce, chocolate crumble, and small meringues – panna cotta avec sauce au café, crumble au chocolat et petites meringues)

CANNOLI MIGNON:

CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO € 7.00
(mini cannoli with ricotta, dark chocolate chips, and pistachio crumbs – mini cannoli avec ricotta, pépites de chocolat noir et éclats de pistache)

TARTELLETTA CON CHANTILLY:

TARTELLETTA CON CREMA CHANTILLY FRAGOLE FRESCHE E TRUCCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO E NERO € 7.00
(tartlet with chantilly cream, fresh strawberries, and white and dark chocolate shavings – tartelettes avec crème chantilly, fraises fraîches et copeaux de chocolat blanc et noir)

TARTUFO AL CIOCCOLATO:

€ 7.00

TARTUFO AL CIOCCOLATO CON CUORE NOCCIOLATO IN SEMIFREDDO
(chocolate truffle with a hazelnut semifreddo center – truffe au chocolat avec un cœur de semifreddo aux noisettes)

TIRAMISÙ AL LIMONCELLO E CIOCCOLATO BIANCO:

€ 7.00

TIRAMISÙ AL LIMONCELLO E CIOCCOLATO BIANCO
(limoncello and white chocolate tiramisu – tiramisu au limoncello et chocolat blanc)

ANANAS FLAMBÈ:

€ 7.00

ANANAS FLAMBÈ AL BRANDY POLVERE DI LIME NERO E GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR
(flambé pineapple with brandy, black lime powder, and Madagascar vanilla ice cream – ananas flambé au brandy, poudre de citron noir et glace à la vanille de Madagascar)

DEGUSTAZIONE DI DOLCI MIGNON:

DEGUSTAZIONE COMPOSTA DA:
CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO € 12.00
PANNA COTTA,
TARTELLETTA CON CREMA CHANTILLY
(*selection of mini desserts – degustation sucrée)*