



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: tonno, ricciola, gamberi rossi di Mazara del Vallo, gamberi tigre, ostriche sandalia, ostriche houtré bouzigues **€45.00**

Antipasti del Porto

- SASHIMI DI TONNO SU DEMIGLACE DI CONIGLIO, POLVERE DI CAPPERO, GUACAMOLE E MAYONESE AL POMODORO € 18,00
(red tuna fish sashimi – sashimi du thun rouge)
- TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO SU INSALATINA CROCCANTE DI CARCIOFI, SALSA ALLE ACCIUGHE E CREMA AL LIMONE € 20,00
(red shrimps tartare – tartare du ecrevisses rouge)
- 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 CARAMELLATA AL BALSAMICO € 16,00
(stuffed squids – calmars farcis)
- CUBOTTO DI BACCALA' MANTECATO E LARDELLATO SU VELLUTATA DI LENTICCHIE E LE SUE CHIPS € 16,00
(cod cube – cube de morue)
- PROSCIUTTO CRUDO DI RAZZA PIEMONTESE SU TOMETTA AL FORNO, RIDUZIONE AL BALSAMICO E COMPOSTA DI CIPOLLE € 16,00
(crudo ham with toma cheese – jambon cru avec fromage toma)
- TIMBALLO DI MELANZANE CON CUORE DI MOZZARELLA. COULIS DI POMODORINI E BASILICO € 16,00
(cuttlefish salad – salaid de seiches)

I NOSTRI PRIMI

- AGNOLOTTINI DEL PLIN CON SALSA ALLE NOCCIOLE,
FONDO AL NEBBIOLO E OLIVE DISITRATATE
(plin ravioli with wine sauce – ravioli du plin avec sauce aux vin) € 16,00
- SPAGHETTONI ALLE VONGOLE
(spaghetti with clams – spaghetti avec clovisses) € 18,00
- FREGOLA CON CREMA DI SCAMPI, COZZE E
FINOCCHIETTO SELVATICO
(small pasta with scampi and mussels – petit pasta avec
langoustines et moules) € 18,00
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON POLPO BRASATO E LA
SUA RIDUZIONE
(risotto with octopus and saffron – risotto avec pieuvre et
safran) € 18,00
- LINGUINE ALL'ASTICE FRESCO
(linguine with lobster – linguine avec homard) € 24,00
- MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE CON PECORINO
SARDO
(small gnocchi with meat ragiut – gnocchi avec ragout de
viande) € 16,00
- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
(risotto with porcini mushroom – risotto avec ceps) € 16,00

I PIATTI DEL GIORNO

- ARROSTO DI STINCO DI FASSONE AL NEBBIOLO SU
PUREA DI PATATA RATTA
(roasted shin with potatoes – tibia roti avec pomme de terre) € 22,00
- TATAKI DI TONNO MARINATO SU CROSTINO DI GRANO
SARACENO PROFUMATO AL LARDO, CICORIA
RIPASSATA E MOUSSE DI MOZZARELLA
(tuna fish tataki – tataki du thun) € 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
- FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE VIOLA SU
CREMA DI PORRI E SALVIA
(baked seabass – bar au four) € 24,00
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA
(mixed fried fish – friture de poissons assortis) € 26,00
- FILETTO DI MAIALINO MONREGALESE CON FONDUTA
DI CASTELMAGNO E PERE
(fillet of suckling pig – filet de lait roti) € 22,00
- NUOVOLE DI UOVA CON CARCIOFI SALTATI E FONDUTA
DI PARMIGIANO
(fried eggs – oeufs au miroir) € 18,00

IL PESCE ALLA GRIGLIA

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

CONTORNI

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

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

- TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO SU INSALATINA CROCCANTE DI CARCIOFI, SALSA ALLE ACCIUGHE E CREMA AL LIMONE
(red shrimps tartare – tartare du ecrevisses rouge)
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON POLPO BRASATO E LA SUA RIDUZIONE
(risotto with octopus and saffron – risotto avec pieuvre et safran)
- CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCIE 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 BRANZINO IN CROSTA DI PATATE VIOLA SU CREMA DI PORRI E SALVIA
(baked seabass – bar au four)
- CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCIE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

45€ a persona bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE – ESPERIENZA NATURA

- TIMBALLO DI MELANZANE CON CUORE DI MOZZARELLA. COULIS DI POMODORINI E BASILICO
(cuttlefish salad – salaid de seiches)
- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
(risotto with porcini mushroom – risotto avec ceps)
- CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCIE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

35€ a persona bevande escluse

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)
- CUBOTTO DI BACCALA' MANTECATO E LARDELLATO SU VELLUTATA DI LENTICCHIE E LE SUE CHIPS
(cod cube – cube de morue)
- FREGOLA CON CREMA DI SCAMPI, COZZE E FINOCCHIETTO SELVATICO
(small pasta with scampi and mussels – petit pasta avec langoustines et moules)
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON POLPO BRASATO E LA SUA RIDUZIONE
(risotto with octopus and saffron – risotto avec pieuvre et safran)
- FRITTO MISTO DEL PORTO CON PARANZA
(mixed fried fish – friture de poissons assortis)
- CANNOLI MIGNON CON RICOTTA, GOCCIE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

70€ 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

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, GOCCIE DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

€ 7.00

TARTELLETTA CON CHANTILLY:

TARTELLETTA CON CREMA CHANTILLY ALLE CASTAGNE, MERINGHE E MARRON GLACE'

€ 7.00

SEMISFERA AL GIANDUJA:

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

€ 7.00

MINI PROFITTEROL:

MINI PROFITTEROL CON CUORE ALLO ZABAGLIONE E GANACHE AL CIOCCOLATO GIANDUJA

€ 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

DEGUSTAZIONE DI DOLCI MIGNON:

DEGUSTAZIONE COMPOSTA DA: CANNOLI, PANNA COTTA, TARTELLETTA CHANTILLY E PROFITTEROL

€ 12.00