

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori

Menù Degustazione Piemontese “7 assaggi”

(Servito esclusivamente per tutto il tavolo)

Piedmont Tasting Menu “7 courses”

(Be enjoyed by the entire table)

La battuta di vitello crudo a coltello

(Se)

Fassone raw veal tartar

Il magatello di sanato cotto al rosa, salsa monferrina, giardiniera piemontese

(U) (Se) (P) (As)

Pink calf dish with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickles

I capunet di verza all’ amaretto, salsiccia di Bra e vitello

(L) (U) (Fg) (Se) (As)

Savoy cabbage filled up of veal and Bra sausages

Gnocchi di farina di ceci, ragù bianco di coniglio e nocciole “tonde gentili” di Langa

(L) (Fg) (C) (Se) (As) (So) (X)

Chickpeas dumplings, white rabbit ragù, hazelnuts

Cappello del prete cotto al “cucchiaio” nel Nebbiolo, e profumato al cacao

(U) (L) (As) (Se)

Beef braised in Nebbiolo red wine, cocoa

Ghiacciato di pera Martina e vin brulé

(As)

Mulled wine and pear sorbet

Il bunet della tradizione e lo zabaione arricchito in semifreddo

(L) (Fg) (As) (U)

Traditional bunet pudding, Zabaione parfait

40,00 €

(Escluso coperto acqua e caffè)

4 calici di Vino in abbinamento 60,00 €

With 4 Wine by glass

6 calici di Vino in abbinamento 70,00 €

With 6 Wine by glass

**Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

**Il pane servito ai tavoli è di nostra produzione, potrebbe essere sottoposto a trattamento di abbattimento della temperatura*

**La legenda degli allergeni verrà portata al tavolo*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Antipasti

Starters

Calamaretti in vasocottura, fagioli borlotti timo, salvia e rosmarino

(M) (As)

Squid, borlotti beans, thyme, sage and rosemary

16,00 €

Uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, lardo d' Arnad croccante, chips

(U) (L)

Egg poached in its shell, Plaisentif cheese cream, Arnad pork lard, chips

12,00 €

Quaglia disossata e farcita di foie gras, patate Ratte

(L) (Se) (As)

Quail stuffed with foie gras, potatoes

19,00 €

Le lumache di Cherasco nel guscio alla moda di Langa

(L) (C) (Fg) (As) (M) (Se)

Snails in its shell cooked in Piedmont style

18,00 €

I Tre assaggi della tradizione:

Cruda di vitello al coltello, il magatello di sanato con la salsa Monferrina e la giardiniera,

uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, lardo d'Arnad croccante, chips

(C) (Se) (P) (L) (U) (As)

Fassone veal tartare, pink calf with Monferrina tuna sauce,

egg poached in its shell Plaisentif cheese cream, Arnad pork lard, chips

20,00 €

Primi piatti

Pasta and risotto

I nostri agnolotti del "plin" serviti puri nel tovagliolo

(C) (L) (U) (Se) (As) (So) (X)

Hand-sealed traditional Piedmont agnolotti stuffed with beef and pork

14,00 €

Ravioli di baccalà, crema di favette, chips di patate viola

(C) (P) (L) (U) (Se) (As)

Ravioli stuffed with salted codfish, purple potatoes and broad beans cream

14,00 €

Tjarin al tuorlo, ragù bianco di coniglio e nocciole "tonde gentili" di Langa

(L) (Fg) (C) (Se) (As) (So) (U) (X)

Tjarin pasta, white rabbit ragù, hazelnuts

14,00 €

Carnaroli "Aironi" in nero di seppia alla mariniera

(L) (As) (M) (Cr) (Se) (P)

(Minimo 2 persone)

Carnaroli rice cooked with cuttlefish black ink

14,00 €

**Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

**Il pane servito ai tavoli è di nostra produzione, potrebbe essere sottoposto a trattamento di abbattimento della temperatura*

**La legenda degli allergeni verrà portata al tavolo*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

Carrè d'agnello scottato e profumato al timo e cumino della Val Pellice

(L) (As) (Se)

Loin of lamb, flavored with thyme and Val Pellice cumin

23,00 €

Tournedos di vitello detto alla "Rossini"

(L) (As) (Se)

Veal tenderloin, port wine sauce, black truffle and foie gras

27,00 €

Rombo, crema al pesto di basilico, fagiolini, patate e pinoli

(P) (C) (Fg)

Turbot, basil pesto sauce, potatoes and green beans

20,00 €

La "mia" Finanziera

(C) (L) (As) (Se) (So) (X)

Typical Piedmont stew of sweetbreads, bone marrow, cockscomb, pork sausage and mushrooms

18,00 €

Dessert

Afters

Tortino di limoni, mandorla di Sicilia e coulis di frutti rossi

(L) (As) (U) (Fg)

Lemon Cake, Sicily almonds, and red fruit sauce

8,00 €

"Il Garibaldi"

(L) (As)

Campari bitter jelly, orange sorbet, gin foam, and dark chocolate

8,00 €

I tre assaggi della tradizione

Zabaione in parfaiat, il bunet, e la panna cotta

(L) (As) (Fg) (U)

Zabaione sauce parfait, chocolate and macaron pudding, cream pudding

8,00 €

Gelati e sorbetti

(L) (As) (Fg) (U)

Ice creams and sorbets

8,00 €

Coperto 3,50 €

Acqua 75cl 3,00 €

Vini a calice, il prezzo può variare a seconda del vino scelto, chiedere al sommelier da 5,00€ a 12,00€

Bibite 5,00 €

Caffè 2,00 €

**Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere in tutti i prodotti. Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.*

**Il pane servito ai tavoli è di nostra produzione, potrebbe essere sottoposto a trattamento di abbattimento della temperatura*

**La legenda degli allergeni verrà portata al tavolo*

Stefano Fanti al Ristorante il Circolo dei lettori

I Formaggi della selezione di Stefano Fanti

(L)

Cheese choice from Stefano Fanti

Blu di Lanzo (latte Vaccino, provincia di Torino)

Castelmagno d'Alpeggio Dop (latte vaccino, provincia di Cuneo)

Cevrin di Coazze (latte caprino, provincia di Torino)

Gorgonzola Naturale (latte vaccino, provincia di Novara)

Macagn (latte vaccino, Valsesia, provincia di Vercelli)

Montébore (latte vaccino e ovino, Val Borbera, provincia di Alessandria)

Raschera d'Alpeggio Dop (latte vaccino, Val Casotto, provincia di Cuneo)

Robiola di Roccaverano (latte caprino, provincia di Asti)

Seirass del fen (latte vaccino, caprino e ovino, Val Pellice, provincia di Torino)

Tuma di Pecora delle Langhe (ovino, Alta Langa, provincia di Cuneo)

Prezzo S.Q.



Presidio slow food

i nostri Fornitori:

Frutta e Verdura:

Cooperativa Agricola prodotti locali di Trofarello – Trofarello (TO)

Le Carni:

Granda Freschi Genola (CN)

I Formaggi:

Franco Parola – Saluzzo (CN)

Olio:

Frantoio Secondo – Montalto Ligure (IM)

Farine e riso:

Universo Bianco – Centallo (CN)

GliAironi Riso&Co. S.r.l. Lignaria (VC)