

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Menu Degustazione Piemontese “7 assaggi”

(servito per tutto il tavolo)

Piedmont Tasting Menu “7 courses”

(Be enjoyed by the entire table)

La battuta di vitello crudo al coltello

(Se)

Fassone raw veal tartare

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

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

Pink calf dish with Monferrina tuna sauce, Piedmont pickles

Tradizionale cipolla di Andezeno farcita di arrosto e nocciolini di Chivasso

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

Andezeno onion stuffed with meat and hazelnuts

Gnocchi della Bisalta, ragout di coniglio grigio di Carmagnola e nocciole di Langa

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

Potatoes gnocchi of Bisalta, Carmagnola rabbit ragout and Langa hazelnuts

Cappello del prete cotto al “cucchiaio” nel Nebbiolo

(L)(As)(Se)(X)

Beef braised in Nebbiolo wine sauce

Ghiacciato al Moscato d'Asti

(As)(X)

Frozen Moscato d'Asti

Il bunet Rum e Marsala, la spuma di zabaglione

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

Traditional Rum and Marsala pudding bunet, zabaglione mousse

**Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero trovarsi in tutti i prodotti.*

Per qualsiasi dubbio, il personale in sala è a disposizione, vi invitiamo a consultarlo.

**Il pane servito al tavolo 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

Sfoglia croccante semi e noci, Blu di Lanzo, Williams, profumo di rafano, vino speziato
(L)(C)(As)(U)(Fg)(X)

Crunchy pastry seeds and nuts, williams, Blu di Lanzo, horseradish scent, spiced wine

Calamari al Timorasso in vasocottura, borlotti alla salvia ed olio evo di Badalucco
(P)(M)(A)

Calamari and Timorasso in cooking pot, borlotti with sage and extra virgin olive oil

Uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, porcini scottati
(U)(L)(C)

Egg poached in its shell, Plaisentif cheese cream, porcini mushrooms

Quaglietta farcita al foie gras glassata nel suo fondo di cottura
(L)(Se)(As)(So)(X)

Quail stuffed with foie gras glazed in its cooking juices

Le lumache di Cherasco nel guscio alla moda di Langa
(L)(C)(Fg)(As)(P)(Se)(M)(X)

Snails of Cherasco in its shell cooked in Piedmont style

I tre assaggi della tradizione:

*La Battuta al coltello, il filetto cotto al "rosa" con salsa monferrina e giardiniera di ortaggi,
uovo cotto nel guscio con fusione di Plaisentif e porcino*
(C)(Se)(P)(L)(U)(As)

*Fassone veal tartare, pink tenderloin with Monferrina tuna sauce,
egg poached in its shell Plaisentif cheese cream, porcini mushrooms*

Primi piatti

Pasta and risotto

I plin della tradizione al tovagliolo (C)(L)(U)(Se)(As)(So)(X)
Hand-sealed traditional Piedmont agnolotti stuffed with beef and pork served pure in the linen napkin

Le nostre raviole farcite a mano con la buras e il seirass sul caramello di cipolla
(C)(L)(U)(Se)(As)(X)

Our raviole stuffed by hand with borragine, ricotta, onion caramel

I Tajarin ai 30 tuorli con porcini e timo serpillio (C)(L)(U)
Noodles "30 yolks" with porcini mushrooms and wild thyme

Carnaroli «Aironi», profumo d'aglio di Caraglio, erba cerea, coscette di rana di Ceresole croccanti
(minimo 2 persone)(L)(As)(Se)(U)(C)

Carnaroli rice, Caraglio garlic scent, savory grass, crispy Ceresole's frog legs

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti Main Courses

Scamoncino di agnello scottato, salsa di prugna fermentata, crescione e mirto (C)(L)(As)
seared lamb rump, fermented plum, watercress and myrtle

Il "Rossini" (L)(As)(Se)(X)
Veal tenderloin, port wine sauce, black truffle and foie gras

Salmone selvaggio marinato e scottato appena nel sesamo, arance, finocchi, rafano verde (P)(L)(S)(Ss)
Wild salmon marinated and lightly seared in sesame, oranges, fennel, green horseradish

La "mia" Finansièr (C)(L)(As)(Se)(So)(X)
Typical Piedmont stew of sweetbreads, bone marrow, cockscomb, pork sausage and mushrooms

La faraona farcita di antiche mele piemontesi, finferli, scalogno al miele di montagna (L)(Se)(So)(As)(x)
Guinea fowl stuffed with ancient Piedmontese apples, chanterelles and shallot with mountain honey

Il "Marengo" ovvero: galletto, porcino, gambero, cappasanta, ovetto (C)(P)(L)(Cr)(U)(M)(As)
(minimo 2 persone)
Cockerel, porcino, egg, shrimp and scallop or the "Marengo"

Dessert Afters

Il nostro giandujotto al fondente, cuore di castagna e la sua salsa (L)(Fg)
Our "giandujotto" with dark chocolate, chestnut heart and its sauce

Il Garibaldi (L)(As)
Campari bitter jelly, orange sorbet, gin foam, and dark chocolate

Millefoglie, Chantilly e piccoli frutti rossi (C)(L)(U)
Millefeuille, Chantilly and small red fruits

Crema "bruciata" all'anice stellato, gelato alla melissa (U)(L)
"Burnt" cream with star anise, lemon balm ice cream

I tre assaggi della tradizione
Il bunet, spuma di zabaglione, coppa sabauda nel cioccolato (L)(As)(Fg)(U)(C)
Bunet, zabaglione mousse, Savoia cup in chocolate

Gelati e sorbetti (L)(As)(Fg)(U)(X)
Ice creams and sorbets

Stefano Fanti al Ristorante il Circolo dei lettori

*I formaggi della selezione di Stefano Fanti (L)
Cheese choice from Stefano Fanti*

Per l'assortimento di formaggi piemontesi normalmente presente in esposizione, si rimanda al personale di sala che sarà a vostra disposizione per elencarvi le diverse tipologie. In questo periodo evitiamo infatti di predisporre il carrello espositivo per ragioni sanitarie.

Prezzo S.Q.

Vini a calice: il prezzo può variare a seconda del vino scelto, chiedere al sommelier

I nostri Fornitori

Frutta e Verdura:

La frutta e la verdura di Erika e Diego – Chieri (To)

Le Carni:

Selezione di allevamenti piemontesi

Rane, tinche e anguille:

Cascina Italia di Giacomo Mosso - Ceresole d'Alba (Cn)

Pesce:

Raffaele Di Mola - Porta Palazzo (To)

Formaggi:

Franco Parola – Saluzzo (Cn)

Olio:

Frantoio Secondo – Montalto Ligure (Im)

Farine e riso:

Molino Quaglia

Molino Spadoni

Molino Caputo

Gli Aironi Riso&Co. S.r.l. Lignana (Vc)