

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 whole table)

La battuta di vitello crudo al coltello, la salsa delle api e la maionese d'acciuga

(S, Se, Fg, U, P, x)

Fassone raw veal tartare with honey sauce, anchovy mayonnaise

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

(U, Se, P, As, x)

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 di ceci e patate e il ragout di coniglio, amaretto e nocciola

(L, C, Se, U, Fg, As, x)

Chickpea and potato gnocchi and the ragout of rabbit, amaretto and hazelnut

Cappello del prete cotto "al cucchiaio" nel Nebbiolo, la sua salsa, polenta croccante

(L, Fg, U, So, As, Se, x)

Cooked beef braised in Nebbiolo, its sauce, crispy polenta

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

Crudo di baccalà marinato al ginepro, crema di Tropea, olive taggiasche essiccate

(P, L, x)

Raw cod marinated with juniper, Tropea cream, dried Taggiasca olives

Fario salmonata al fumo di melo, cappuccio croccante, spuma di rafano e maionese di lemongrass

(P, L, U, As, x)

Smoked salmon trout with apple wood, crispy cabbage, horseradish mousse and lemongrass mayonnaise

Il magatello di vitello cotto al "rosa", salsa monferrina e giardiniera

(U, Se, P, As, x)

Veal cooked in "rosa", monferrina tuna sauce and pickled vegetables

Polpo morbido e croccante cotto nel vino rosso, patata di Prali

(M, P, L, Cr, So, Se, As, x)

Soft and crunchy octopus cooked in red wine, Prali potato

Uovo cotto nel guscio, fusione di Plaisentif, funghi porcini

(U, L, C, x)

Egg cooked in its shell, Plaisentif fusion, 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 juice

Le lumache di Cherasco nel guscio alla moda di Langa

(L, C, Fg, As, P, Se, M, x)

Snails of Cherasco in their shell cooked in Piedmont style

I tre assaggi della tradizione:

La Battuta al coltello e la salsa delle api, il filetto cotto al "rosa" con salsa monferrina e giardiniera,

l'uovo cotto nel guscio con fusione di Plaisentif, porcini

(C, Fg, Se, S, P, L, U, As, x)

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

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori

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 linen napkin

I nostri ravioli di borragine, salsa di baccelli, moscardini, emulsione di burrata, pomodorini confit

(C, L, U, M, As, x)

Our borage ravioli, pod sauce, baby octopus, burrata emulsion, tomatoes confit

I Tajarin di castagna e segale, i porcini al timo

(C, Se, So, As, L, U, x)

Chestnut and rye Tajarin, mushrooms with thyme

Carnaroli Aironi «Nebbia», crema gialla di Carmagnola, mostarda di frutta, caprino

minimo 2 persone

(L, As, S)

Carnaroli Aironi «Nebbia», yellow Carmagnola cream, fruit mustard, goat cheese mousse

minimum 2 people

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori

Secondi Piatti

Main Courses

Rombo scottato, melanzana viola, salsa salmoriglio, chips di cavolo nero
(P, L, x)

Seared turbot, purple aubergine, salmoriglio sauce, black cabbage chips

Calamaro scottato alla griglia, passatina di ceci al rosmarino, olio di alloro
(M)

Grilled seared squid, chickpea puree with rosemary, laurel oil

La "mia" Finansièr

(C, L, As, Se, So, x)

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

La faraona in "grissinopoli" di nocciole, pesto di basilico, patata di Prali
(C, L, U, As, Fg, x)

Guinea fowl in "grissinopoli" of hazelnuts, basil pesto, Prali potato

Carrè di agnello, semi di finocchio, radici amare croccanti, germogli
(x)

Rack of lamb, fennel seeds, crunchy bitter roots, sprouts

Entrecôte di vitello, crema reale di foie gras, caramello di Marsala, porcini e patate
(L, As, x)

Veal entrecôte, foie gras royal cream, Marsala caramel, porcini mushrooms and potatoes

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Dessert

Afters

*Il nostro giandujotto al fondente, cuore di lampone, salsa di prugna fermentata
(L, x)*

Our dark chocolate giandujotto, raspberry heart, fermented plum sauce

Il Garibaldi

(L, As, x)

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

Millefoglie, Chantilly e frutti di bosco

(C, L, U, As, x)

Millefeuille, Chantilly and berries

Tarte de pomme alla crema di lavanda

(C, L, U, As)

Tarte de pomme with lavender cream

I tre assaggi della tradizione:

Il bunet, spuma di zabaglione, coppa sabauda nel cioccolato

(L, As, Fg, U, C, x)

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 by 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.

I nostri Fornitori

Frutta e Verdura:

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

Carni:

Selezione di allevamenti piemontesi e francesi

Rane, tinche e anguille:

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

Pesce:

Eurofish - Torino

Formaggi:

Franco Parola – Saluzzo (CN)

Olio:

Frantoio Secondo – Montalto Ligure (IM)

Azienda Agricola Agrin – Riserva Naturale San Giuliano (MT)

Farine e riso:

Molino Quaglia

Molino Spadoni

Molino Caputo

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