

## *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 cruda a coltello*

*Fassone raw veal tartar*

*(Se)*

*Il magatello di sanato con la salsa monferrina e la giardiniera piemontese*

*(U) (Se) (P) (A) (As)*

*Pink calf dish with Monferrina tuna sauce, Piedmontese pickles*

*Piccola tartrà di Langa con le erbe aromatiche, e demi glàce (L) (U) (Se) (C) (Fg) (As)*

*Aromatic herbs flan, roast beef sauce*

*Gnocchi di Seirass rigati a mano, ragù bianco di coniglio e nocciole*

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

*Seirass ricotta dumpling, white rabbit ragù*

*Cappello del prete cotto al “cucchiaino” nell’Arneis*

*(L) (As) (Se)*

*Beef braised in Arneis white wine*

*Coppa sabauda*

*Cream of ricotta and mascarpone cheese, raisin, candy fruits and rum*

*(L) (As)*

*Il bunet della tradizione e zabaione arricchito in semifreddo (L) (Fg) (As) (U) (C)*

*Traditional bunet pudding, Zabaione parfait*

*(Escluso coperto acqua e caffè)*

*4 calici di Vino in abbinamento*

*With 4 Wine by glass*

*6 calici di Vino in abbinamento*

*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.*

*La legenda degli allergeni si trova in prima pagina*

# *Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei Lettori*

## *Antipasti*

### *Starters*

*Calamari e Timorasso, borlotti e salvia*

**(M) (As)**

*Squid, Timorasso white wine, borlotti beans*

*Uovo cotto nel guscio, funghi porcini e fusione di Plaisentif (U) (L)*

*Egg poached in its shell, Plaisentif cheese cream and porcini mushroom*

*Quaglia disossata e farcita di foie gras, crema di fave e Seirass del fen*

**(L) (Se) (As)**

*Quail stuffed with foie gras, broad beans cream, Seirass del fen cheese*

*Coniglio in galantina nel giardinetto piemontese (As) (Fg) (U) (Se)*

*Rabbit pie dish, season vegetables*

*Le lumache nel guscio alla langarola (L) (C) (Fg) (As) (P) (M) (Se)*

*Snails in its shell cooked in piedmont style*

*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 funghi porcini e fusione di Plaisentif*

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

*Fassone veal tartare, pink calf with Monferrina tuna sauce, egg poached in its shell*

*Plaisentif cheese cream and porcini mushroom*

*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.*

*\*La legenda degli allergeni si trova in prima pagina*

# *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 Piedmontese agnolotti stuffed with beef and pork*

*Ravioli farciti a mano con le erbe selvatiche sulla crema di orsino (C) (L) (U) (Se) (X)  
Ravioli filled up of seasonal wild herbs, cream of ramson*

*Crema di cozze “Mouclade”, zafferano e arancia (Cr) (M) (L) (Se) (As) (C) (X)  
Mussels soup, saffron and orange*

*Tjarin ai funghi porcini  
(C) (L) (U) (Se) (X)  
Tjarin pasta, porcini mushroom*

*Carnaroli degli Aironi, polpa di limone, rosmarino, zenzero, gallinella croccante  
(Minimo 2 persone)  
(P) (L) (As) (Se) (So) (Cr)  
Carnaroli rice, lemon, rosemary, ginger and crispy hen fish*

*\* 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.*

*\*La legenda degli allergeni si trova in prima pagina*

# *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*

*Tournedos di vitello detto alla "Rossini"*

*(L) (As) (Se)*

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

*Petto di Faraona "grissinopoli" alle nocciole (C) (L) (Fg) (U) (As)*

*Guinea fowl breaded with breadsticks and hazelnuts*

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

*(P) (C) (Fg) (Se)*

*Turbot, basil pesto sauce, potatoes and green beans*

*Polpo Milizza, e Nebbiolo*

*(As) (M) (Se) (L)*

*Milizza sear octopus and Nebbiolo wine sauce*

*La "mia" Finanziera*

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

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

*\* Per trascinarsamento 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.*

*\*La legenda degli allergeni si trova in prima pagina0o0*