

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, la salsa delle api e i fiori di camomilla

(S, Se, Fg, U, x)

Fassone raw veal tartare with honey sauce

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, in "carbonara piemontese" di asparagi

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

Chickpea and potato gnocchi in "Piedmontese carbonara" with asparagus

Cappello del prete cotto "al cucchiaino" nell'Arneis con la salsa bianca di nocciole di Langa

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

Cooked beef braised in Arneis wine, white Langa hazelnut 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

*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, asparagi di Santena
(U, L, C, x)*

Egg poached in its shell, Plaisentif cheese cream, Santena asparagus

*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 e la salsa delle api, il filetto cotto al "rosa" con salsa monferrina e giardiniera,
l'uovo cotto nel guscio con fusione di Plaisentif e asparagi*

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

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

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 carciofo, salsa di baccelli, calamaretti spillo, pomodori confit

(C, L, U, M, x)

Our artichoke ravioli, pod sauce, baby squid, confit tomatoes

I Tajarin con il ragout di coniglio e le nocciole

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

Tajarin with rabbit ragout and hazelnuts

Carnaroli, crema di broccoli e capperi, capesante scottate

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

Carnaroli, cream of broccoli and capers, seared scallops

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

Rombo scottato, agretti, maionese di barbabietola rossa, parmigiano dei pescatori
(P, C, L, So, x)

Seared turbot, agretti, beetroot mayonnaise, fishermen's parmesan

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", pesto d'erba orsina, petali di cipolla rossa marinata nell'aceto di lamponi
(C, L, U, As, x)

Guinea fowl in "grissinopoli", bear's grass pesto, red onion petals marinated in raspberry vinegar

Il "Marengo" ovvero: galletto, porcino, gambero, capasanta, ovetto (minimo 2 persone)
(C, P, L, Cr, U, Se, M, As, x)

Cockere!, porcino, egg, shrimp and scallop or the "Marengo"

Stinco di agnello, Ruchè e cumino
(C, L, As, So, Se, x)

Lamb shank, Ruchè and cumin

Il "Rossini"
(L, As, Se, So, x)

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

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Dessert

Afters

Il nostro giandujotto al fondente, cuore di pistacchio, gelée di frutti rossi al Vermouth di Torino
(L, U, Fg, So, x)

Our dark chocolate giandujotto, pistachio heart, red fruit jelly with Turin Vermouth

Il Garibaldi

(L, As, x)

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

Millefoglie, Chantilly e frutti di bosco

(C, L, U, As, x)

Millefeuille, Chantilly and berries

Tortino puro limone e mandorle

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

Lemon and almond pie

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 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.

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:

Raffaele Di Mola - Porta Palazzo

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

*G
l
i*

*A
i
r
o
n
i*

*R
i
s
o*