

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, "delicata" bagna caoda, maionese alla nocciola

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

Fassone raw veal tartare with "delicate" bagna caoda, hazelnut 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 pickled vegetables

L'uovo cotto nel guscio, fusione di Bra duro, asparagi di Santena scottati

(U, L, C, x)

Egg cooked in its shell, fusion of Bra cheese, lightly cooked Santena asparagus

I nostri "tjarin" e il ragout bianco di coniglio alle nocciole

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

"Tjarin" noodles with white rabbit ragout with hazelnuts

Cappello del prete cotto al "cucchiaio" nel Timorasso, la sua salsa, semolini dolci

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

Beef cooked at low temperature in Timorasso wine, its sauce, piedmontese sweet semolina

Ghiacciato di pera martina e vin brulé

(As, x)

Martina pear sorbet and spiced wine

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

Carpaccio di cervo "al blu", insalata di germogli e prugne fermentate, pane al timo
(C)

Venison carpaccio, salad of sprouts and fermented plums, bread with thyme

Salmerino al fumo di ciliegio, le sue uova, bigné e spuma di rafano, emulsione di olio taggiasco e aneto
(C, P, L, U, x)

Smoked cherry char, its roe, bigné and horseradish mousse, taggiasca oil emulsion and dill

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

L'uovo cotto nel guscio, fusione di Bra duro, asparagi di Santena scottati
(U, L, C, x)

Egg cooked in its shell, fusion of Bra cheese, lightly cooked 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 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:

Three tastes of tradition:

*La battuta al coltello, il filetto cotto al "rosa" con salsa monferrina e giardiniera,
l'uovo cotto nel guscio con fusione di Bra duro, asparagi di Santena*
(C, Fg, Se, S, P, L, U, As, x)

*Veal tartare with "delicate" bagna caoda, hazelnut mayonnaise, pink tenderloin with Monferrina tuna sauce,
egg poached in its shell with Bra cheese cream, fusion of Bra cheese, Santena asparagus*

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Primi piatti

Pasta and risotto

I plin della tradizione farciti a mano ai tre arrosti

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

Traditional Piedmont homemade agnolotti

Tortelli di magro seirass e borragine, salsa di pisellini e favette

(C, L, U, x)

Seirass and borage tortelli, peas and fava beans sauce

*Carnaroli degli Aironi limone e rosmarino, coscette di rana dorate e crescione
minimo 2 persone*

(C, L, U, x, Se)

*Carnaroli Aironi rice lemon and rosemary, browned frog legs and watercress
minimum 2 people*

Ravioli di pernice e foie gras glassati al Marsala

(C, L, U, Se, x)

Partridge ravioli and foie gras glazed with Marsala

Gnocchi farciti con robioletta di Langa, guazzetto di asparagi di Santena

(L, C, U, x)

Gnocchi stuffed with Langa robiola, asparagus stew

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Secondi Piatti

Main Courses

Petto d'anatra scottato, carote e zenzero, pompelmo giallo

(L, x)

Lightly cooked duck breast, carrots and ginger, yellow grapefruit

La "mia" Finansièr

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

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

La cipolla di Andezeno "ris e coj", fondo bruno di cipolla arrosto e pane di segale

(C, L, U, Se, x)

The Andezeno onion "ris e coj", roasted onion brown stock and rye bread

Rombo scottato, asparagi, aglio orsino

(L, P, x)

Lightly cooked turbot, asparagus, wild garlic

Carrè di agnello, semi di finocchio, radici amare croccanti, germogli

(x)

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

Entrecôte di manzo a lunga frollatura, crema reale al foie gras, caramello al Porto

(L, x)

Entrecôte of beef with long hanging, foie gras royal cream, Porto caramel

Stefano Fanti al Ristorante del Circolo dei lettori

Dessert

Afters

Il "Garibaldi"

(L, As, x)

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

Cannolo di pasta biscotto farcito alla crema sabauda, salsa ratafià

(C, L, U, Fg)

Biscuit dough cannoli filled with Savoia cream, ratafià sauce

Biscuit alla mandorla, mousse zenzero e mascarpone, gelato di ribes rosso

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

Almond biscuit, ginger and mascarpone mousse, red currant ice cream

Crostatina di frolla, crema Chantilly, piccoli frutti e fragole

(C, L, U)

Short pastry tart, Chantilly cream, berries and strawberries

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

Salmerini:

Acquacoltura da sorgive Fratelli Testa – Montanero (CN)

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)